

BURCO

COMMERCIAL

TITAN

Gewerblicher Gastronomiegeräte-Bereich

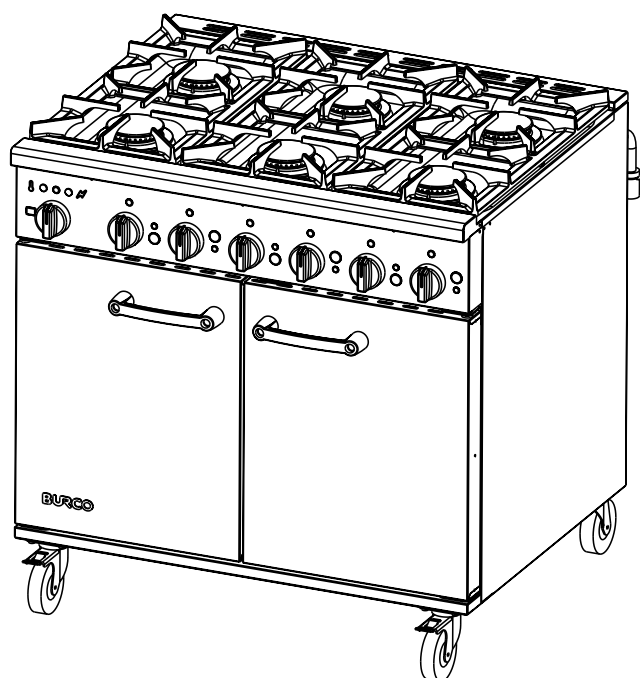
Gama De Aparatos De Cocina Comercial

Gamme Pour La Restauration Commerciale

Commerciële Cateringserie

RG90NG, RG90LP, SKU's 444449438, 444449439 & 012860209

DE/ES/FR/LU/NL



Glen Dimplex Professional Appliances
Stoney Lane, Prescot, Merseyside, UK, L35 2XW
Tel: 00 44 (0)151 432 7366

www.burco.co.uk

Gewerblicher Gastronomiegeräte-Bereich (DE/LU)

Dieses Gerät muss von einer fachkundigen Person in Übereinstimmung mit den Installations- und Wartungsanleitungen aufgebaut werden, wobei die national geltende Gesetzgebung berücksichtigt werden muss.

Es dürfen vom Anwender keine Änderungen an den durch den Hersteller geschützte Bauteile vorgenommen werden.

Die Wartung immer von einer fachkundigen Person durchführen lassen.

Das Gerät muss geerdet sein.

Nach erfolgter Installation muss der Installateur sicher stellen, dass die Anwender sicher mit dem Gerät umgehen können und ihnen eine Ausfertigung des Benutzerhandbuchs vorliegt.

Die Geräte sind nur für den professionellen Einsatz vorgesehen und dürfen nur von fachkundigen Personen bedient werden.

Der Vorgesetzte oder eine vergleichbare Person muss sicher stellen, dass die Anwender geeignete Schutzkleidung tragen und ebenfalls darauf hinweisen, dass einige Teile u. U. sehr heiß werden und Verbrennungen durch versehentliches Berühren verursachen können.

Die vorderen Laufräder, falls bei dem Gerät vorhanden, müssen während der Verwendung blockiert sein. Vorsicht beim Bewegen des Geräts.

Bei Verwendung des Geräts:

- ✓ Sicherstellen, dass die Bratpfannenböden vor Verwendung auf dem Kochfeld trocken und eben sind.
- ✓ Bratpfannen immer mittig über dem Brenner platzieren und Griffe in eine sichere Position drehen, so dass ein Herunterstoßen usw. vermieden wird.
- ✓ Nur Bratpfannen mit einer für das Gerät geeigneten Größe verwenden (125 mm – 420 mm).
- ✓ Vorsicht beim Entnehmen von Gerichten aus dem Backofen, da der Bereich um den Innenraum heiß sein kann.
- ✓ Stets Backofenhandschuhe beim Umgang mit Küchengeräten verwenden, da diese im Backofen möglicherweise erhitzt wurden.
- ✓ Sicherstellen, dass die Backbleche ordnungsgemäß eingeschoben sind.
- ✗ Nie Doppelpfannen, Randpfannen, deformierte oder andere Bratpfannen verwenden, die auf einer flachen Oberfläche nicht stabil stehen.
- ✗ Speisefett oder -öl nie unbeaufsichtigt lassen.
- ✗ Das Kochfeld nie für andere Zwecke, außer zur Lebensmitt zubereitung verwenden.
- ✗ Kunststoff-Küchengeräte können schmelzen, falls sie mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommen. Die Küchengeräte nie in der Nähe des heißen Kochfelds bzw. direkt darauf liegen lassen.
- ✗ Brenner nie alleine ohne abdeckende Bratpfanne betreiben. Es besteht Brandgefahr.
- ✗ Keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür abstellen.
- ✗ Keine Folie um die Backbleche wickeln.
- ✗ Keine Küchentücher in der Nähe des eingeschalteten Backofens ablegen, es besteht Brandgefahr.
- ✗ Das Gerät nicht als Raumheizung verwenden, nur Lebensmittel dürfen damit erhitzt werden.

Einbauabstände

- Regale, Überhänge, Schränke oder Abzugshauben müssen 1200 mm über den Bratpfannenträgern angebracht werden, daher Bedienungsanleitung der Abzugshaube konsultieren.
- Das Gerät muss einen Abstand von 100 mm zu entflammaren Materialien aufweisen (Holzschränke usw.). Das Gerät kann soweit zurückgeschoben werden, bis die Halterung der Gasleitung berührt wird.

Die Geräte müssen von einer fachkundigen Person installiert und gewartet werden.

WICHTIG

Der Installateur muss sicherstellen, dass der Einbau des Geräts unter Berücksichtigung dieser Anleitung und der jeweils aktuellen nationalen Gesetzgebung erfolgt.

Die Geräte sind in Übereinstimmung mit der Länderverordnung für Gasgeräte, Gastyp und Gasdruck und in Übereinstimmung mit dem Typenschild mit einem CE-Zeichen versehen. Insbesondere darauf achten, dass die Zufuhr der Verbrennungsluft bzw. die Abluft der Verbrennungsprodukte des Geräts nicht eingeschränkt werden.

WARNUNG – ALLE GERÄTE (GAS ODER ELEKTRISCH) MÜSSEN GEERDET WERDEN, UM EINEN STROMSCHLAG ZU VERMEIDEN.

Nach erfolgtem Einbau muss diese Bedienungsanleitung für Wartungsarbeiten dem jeweiligen Wartungspersonal übergeben werden. Nach der Installation/Wartung muss diese Bedienungsanleitung den Anwendern übergeben werden, die an einer Geräte-Demonstration für Betrieb und Wartung teilgenommen haben.

INSTALLATIONS - UND WARTUNGSHANDBUCH

DIESE ANWEISUNGEN MÜSSEN VOR DER INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME DES GERÄTS GRÜNDLICH GELESEN WERDEN. EINE NICHTBEACHTUNG DER BESCHRIEBENEN VORGEHENSWEISEN KANN DAS GERÄT BESCHÄDIGEN ODER ZU EINEM KUNDENDIENSTEINSATZ FÜHREN.

VORBEUGENDER WARTUNGSVERTRAG

Es wird empfohlen, einen Wartungsvertrag abzuschließen, um die maximale Leistung des Geräts zu erhalten. Der Besuch eines Kundendiensttechnikers kann dann in regelmäßigen Abständen erfolgen, um Anpassungen oder Reparaturen durchzuführen.

ABSCHNITT 1 - INSTALLATION

DURCH DEN HERSTELLER GESCHÜTZTE TEILE DÜRFEN NICHT VOM INSTALLATEUR VERÄNDERT WERDEN, SOFERN NICHT ANDERS ANGEGEBEN.

1.1 PLATZIERUNG

Das Gerät sollte auf einer ebenen, feuergeschützten Oberfläche an einem gut ausgeleuchteten und zugfreien Platz aufgestellt werden.

Falls die Oberfläche aus entflammbar Material besteht, müssen die lokalen Brandschutzbestimmungen überprüft und dahin gehend eingehalten werden. Es muss ein senkrechter Abstand von mind. 1200 mm über den Bratpfannenträgern vorhanden sein.

Wichtig

Sollte das Gerät in Reihe mit anderen zusammengehörenden Geräten verbaut werden, müssen die Bedienungsanleitungen aller Modelle konsultiert werden, um die benötigten Abstände zu entflammbar Rückwänden oder aufliegenden Oberflächen zu bestimmen. Bei einigen Geräten sind größere Abstände erforderlich d. h., der größte in den jeweiligen Bedienungsanleitungen angegebene Abstand dient als Richtwert für die komplette Geräteanordnung.

Der Backofen wird durch den Auslass am hinteren Kochfeld entlüftet. Es darf keine direkte Verbindung vom Rauchabzug zu einem mechanischen Abluftsystem oder der Außenluft bestehen. Die Brenner geben ihre Verbrennungsprodukte direkt in den Raum ab. Das Gerät sollte im besten Falle unter einer Abzugshaube platziert werden.

Eine angemessene Belüftung (natürlich oder mechanisch) muss vorhanden sein, um eine ausreichende Frischluftversorgung für den Verbrennungsvorgang sicherzustellen und die Entsorgung gesundheitsschädlicher Verbrennungsprodukte zu erleichtern.

Bei Mehrfachinstallationen müssen die Anforderungen der einzelnen Geräte zusammengefasst werden. Der Einbau sollte gemäß der lokal und/oder national geltenden und aktuellen Richtlinien erfolgen. Eine fachkundige Person MUSS damit beauftragt werden.

1.2 GASVERSORGUNG

Die Gaszufuhr muss ausreichen, um die volle Leistung ohne Druckverlust sicherzustellen. Ein Gaszähler muss vom Gasversorger an die Zufuhrleitung angeschlossen werden. Ein vorhandener Gaszähler muss vom Gasversorger auf eine ausreichende Dimensionierung überprüft werden. Damit wird sichergestellt, dass der für das Gerät erforderliche Durchsatz auch anliegt, zusätzlich zu anderen installierten Gasgeräten.

Die Gasleitungen müssen ausreichend dimensioniert sein, aber nicht kleiner, als der Gaszufuhranschluss des Geräts, z. B. Rp 3/4. In der Nähe des Geräts muss ein Absperrventil installiert sein, sodass die Gaszufuhr im Notfall oder während Wartungsarbeiten unterbrochen werden kann. Die Rohrleitungen müssen den national geltenden Richtlinien entsprechen sowie regelmäßig überprüft und falls notwendig ersetzt werden.

Die Installation muss auf Gasdichtigkeit überprüft werden.

1.3 GASDRUCKANPASSUNG - ERD- UND PROPANGAS

Land	Gerät Kategorie	Gastyp	Gasdruck
DE/LU*	A ₁ , I _{2E}	Erdgas (G20)	20 mbar
DE**	A ₁ , I _{3P}	Propangas (G31)	50 mbar

1.4 ENERGIEZUFUHR – ERD- UND PROPANGAS

		Energiezufuhr (kW netto)			Energiezufuhr, Einstellung Niedrig (kW netto)	
Land	Gastyp	Herdplatte	Backofen	Gesamt	Herdplatte	Backofen
DE/LU*	Erdgas (G20)	6,10 kW x6	9,00 kW	45,6 kW	0,95 kW	1,40 kW
DE**	Propangas (G31)	5,40 kW x6	9,00 kW	41,4 kW	1,10 kW	1,63 kW

1.5 INJEKTOR- UND BYPASSPRÄGUNGEN – ERD - UND PROPANGAS

		Injektor Prägung		Bypass Schraubeng Prägung	
Land	Gastyp	Herdplatte	Backofen	Herdplatte	Backofen
DE/LU*	Erdgas (G20)	193 (typ 1) 200 (typ 2)	240	48 ausrichten n. außen	72 ausrichten n. außen
DE**	Propangas (G31)	107 (typ 1) 110 (typ 2)	140	48 eingeschraubt	72 eingeschraubt

Der Druck-Testpunkt befindet sich am mittleren Gasverteiler hinter der vorderen Bedienblende.

Manometer bei gezündetem und auf 270 °C eingestellten Brenner anschließen und auf ordnungsgemäßen Versorgungsdruck prüfen.

1.6 BRENNERANPASSUNG - ERD- UND PROPANGAS

Herdplatte und Backofenbrenner besitzen starre Belüftungsblenden, hierbei ist KEINE ANPASSUNG möglich.

1.7 INFORMATIONEN ZU LÄNDERSPEZIFISCHEN ANPASSUNGEN

Die Geräte können für alle Länder der folgenden Tabelle mit dem Exportanpassungs-Kit angepasst werden, bestehend aus: Bedienungsanleitung in Landessprache und austauschbarem Typenschild, das an das Gerät angebracht werden MUSS. Die im Kit enthaltenen austauschbaren Backofen- und Herdplatteninjektoren sind NUR in Deutschland und NUR mit Propangas zu verwenden, siehe **WARTUNG UND ANPASSUNG** Abschnitt 3.1.2 - 3.2 für Instruktionen.

Sie DÜRFEN NICHT mit anderen Geräten verwendet werden.

* LU verwendet ausschließlich Erdgas.

** Ein GB & IE Propangas-Modell kann nur in ein deutsches Propangas-Modell umgewandelt werden.

ABSCHNITT 2 – AUFBAU UND INBETRIEBNAHME

2.1 AUFBAU

Hinweis: Folgende Absätze stehen in Zusammenhang mit dem jeweils aufzubauendem Gerät.

1. Bei Geräten mit Standfüßen: Gerät auspacken und mit der Standfüßeinstellung ausrichten und platzieren.
2. Backofentür öffnen, Backbleche und das lose Bodenblech herausziehen. Brenner-Funkenzünder auf ordnungsgemäße Platzierung und Anbringung prüfen. Sicherstellen, dass SÄMTLICHE Umverpackungen usw. vom Backofen entfernt wurden. Sämtliche Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen.
3. Herdplatte prüfen, Verpackungen aus dem Kochfeldbereich usw. entfernen und sicherstellen, dass alle Brenner und Bratpfannenträger sicher platziert sind. Die

Herdplatten-Brennerkappen sind abnehmbar und liegen frei auf den Aluminium-Unterteilen.

2.2 ANSCHLUSS AN DIE GASVERSORGUNG

Gerät an Gasversorgung anschließen. Auf Gasdichtigkeit prüfen.

Der interne Gasfluss des Gasventils kann mit einem Lecksuchmittel bei eingeschaltetem Brenner überprüft werden. Der Einlassanschluss des Geräts endet in Rp 3/4 an der oberen rechten RH-Seite.

2.3 INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Wichtig: SÄMTLICHE Verpackungsmaterialien vor dem Betrieb entfernen.

2.3.1 Einstellen des Gasdrucks

1. Der Gasdruck muss während der Inbetriebnahme mit einem geeigneten Manometer, das an den Druck-Testpunkt der mittleren Gasleitung hinter der Bedienblende angeschlossen wird, überprüft werden.
2. Hauptgasventil an der Geräteversorgung aufdrehen.
3. Backofenbrenner wie in Abschnitt 2.3.3 beschrieben zünden. Da die Gasleitungen ggf. Luft enthalten, Vorgang solange wiederholen, bis die Flamme entzündet wird. Drehschalter auf 270 °C stellen und auf ordnungsgemäßen Versorgungsdruck achten.
4. Manometer vom Testpunkt entfernen. Testpunkt-Dichtschaube aufschrauben und auf Gasdichtigkeit prüfen.

2.3.2 Leistung der Regelelemente überprüfen

1. Herdplatte oder Backofen wie in Abschnitt 2.3.3 beschrieben aufheizen. Zündung muss gleichmäßig und ohne Verzögerung auftreten. Vorgang mehrmals wiederholen.
2. Thermometer mittig im Backofen platzieren und eine Temperatur von 210 °C am Thermostat einstellen. Backofen aufheizen und prüfen, ob die Temperatur zwischen 210 +/- 15 °C liegt.

Liegt die Temperatur außerhalb des angegebenen Bereichs, kann das Thermostat fehlerhaft sein und bedarf somit der Wartung (siehe „Ersetzen des Thermostats und Kalibrierung“). Vor dem Entfernen des Thermostats die Gaszufuhr zum Backofen ABSTELLEN und Backofen abkühlen lassen.

2.3.3 Zündung

Wichtig: SÄMTLICHE Verpackungsmaterialien vor dem Betrieb vom Gerät entfernen.

Herdplatte

1. Hautgasleitung aufdrehen.
2. Drehknopf eindrücken und auf volle Flammenleistung drehen, um die Brenner zu zünden. Brenner mit einer Kerze oder einem Streichholz zünden. Drehknopf für 5-10 Sekunden gedrückt halten und danach loslassen. Brenner müssen weiterhin arbeiten, Drehknopf danach in die gewünschte Position drehen.
3. Drehknopf auf Position AUS drehen, um Herdplatte auszuschalten.

Backofen

1. Hautgasleitung aufdrehen.
2. Backofentüren öffnen, Thermostat-Drehknopf eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Zündungsposition drehen, um den Backofen zu zünden. Thermostat-Drehknopf eindrücken und gedrückt halten. Piezo-Zündungsknopf neben dem Thermostat-Drehknopf drücken, um den Brenner mit einem Funken zu zünden.
3. Nach Zünden des Brenners, Thermostat-Drehknopf weiterhin für 5-10 Sekunden eindrücken, danach loslassen. Brenner müssen weiterhin arbeiten, Thermostat in die gewünschte Position drehen.
4. Um Flamme zu löschen, Thermostat auf die AUS Position drehen.

2.4 BEDIENUNGSANLEITUNG

Der Installateur muss sicher stellen, dass die Anwender mit den Anweisungen für Zündung, Reinigung und Benutzung des Geräts umgehen können. Die Position des Absperrventils und die Vorgänge im Notfall müssen den Anwendern bekannt sein.

ABSCHNITT 3 – WARTUNG UND ANPASSUNG

WICHTIG: SICHERSTELLEN; DASS DAS ABSPERRVENTIL VOR JEDER WARTUNG ABGEDREHT WURDE UND NICHT VERSEHENTLICH AUFGEDREHT WERDEN KANN. NACH ERFOLGTEN WARTUNGSARBEITEN GERÄT AUF ORDNUNGSGEMÄSSEN BETRIEB PRÜFEN UND NOTWENDIGE ANPASSUNGEN AUS ABSCHNITT 1 AUSFÜHREN.

Nach Wartungsarbeiten oder Austausch von Gas führenden Bauteilen **AUF GASDICHTIGKEIT PRÜFEN!**

3.1 ENTFERNEN DER BEDIENBLENDEN UND BRENNER

Bedienblenden werden wie folgt entfernt:

3.1.1 Entfernen des Armaturenbretts

1. Zuvor alle Drehknöpfe entfernen.
2. Backofentüren öffnen und die zwei Schrauben von der Unterseite des Armaturenbretts entfernen.
3. Beide Schrauben am jeweiligen Ende des Armaturenbretts entfernen.
4. Abschließend 3 Fixierschrauben von der Vorderseite des Armaturenbretts entfernen.
5. Das Armaturenbrett kann jetzt vom Gerät abgenommen werden.

3.1.2 Entfernen der Herdplatten

1. Bratpfannenträger, Brennerkappen und Brenner-Unterteile entfernen.
2. Vorderteil der Herdplatte bei vorderem linken und rechten Brenner im Winkel von ca. 45° anheben und Herdplatte herausziehen.
3. Die Herdplatte ist jetzt vom hinteren Auslass gelöst und kann entfernt werden.

3.1.3 Austauschen der Herdplatten-Brenner (Jet-Halterung)

1. Herdplatte wie auf voriger Seite beschrieben entfernen.
2. Nutüberwurfmutter des jeweiligen Brenners abdrehen, um Herdplatten-Rohrleitung zu entfernen.
3. Beide Fixierschrauben des Herdplatten-Brenners entfernen.
4. Der Brenner kann jetzt vom Gerät entfernt werden.
5. Der neue Herdplatten-Brenner wird in umgekehrter Reihenfolge wieder eingesetzt.

3.1.4 Austauschen der Backofenbrenner

1. Backofenbleche und Bodenblech entfernen.
2. Backofenbrenner-Rohrleitung vom Messing-Injektor des Brenners trennen und danach Thermokupplung vom Backofenbrenner trennen.
3. Elektrodenkabel von der Backofenelektrode trennen.
4. Vier Schrauben vom Backofenbrenner entfernen (Elektrodenleiste wird dabei ebenfalls gelöst, wenn diese Fixierschrauben entfernt werden).
5. Der Backofenbrenner kann jetzt ausgetauscht werden.
6. Der neue Backofenbrenner wird in umgekehrter Reihenfolge wieder eingesetzt.

3.1.5 Reinigung

Brenner regelmäßig reinigen, um die maximale Leistung zu erhalten.

Offene obere Brenner wie in der Bedienungsanleitung beschrieben reinigen.

Andere Brenner mit einer Drahtbürste reinigen, Düsenverstopfung mit einer Metallnadel lösen und freie Rückstände durch den Brennerschaft entsorgen.

3.2 INJEKTOREN

3.2.1 Herdplatte

1. Brennerkappen und Unterteile entfernen.
2. Injektor vorsichtig abnehmen und entfernen.
3. In umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

3.2.2 Backofen

1. Brenner wie in **”Austauschen der Backofenbrenner”** beschrieben entfernen.
2. Injektor abnehmen und entfernen.
3. In umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

3.3 THERMOKUPPLUNGEN UND FLAMMENFEHLER-VORRICHTUNG (FFD)

3.3.1 Magnetische Flammenfehler-Vorrichtung der Herdplatte.

1. Um die magnetische FFD-Vorrichtung zu entfernen und auszutauschen, müssen folgende Schritte eingehalten werden. Thermokupplung bei FFD-Vorrichtung am Gashahn entfernen.
2. FFD-Kappe am hinteren Gashahn abnehmen und magnetische Vorrichtung entfernen. In umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

3.3.2 Thermokupplung der Herdplatte

1. Herdplatte wie in Abschnitt 3.1.2 beschrieben entfernen.
2. Mutter des Thermokupplungssensors an der Brenner-Halterung entfernen und die Thermokupplung durch die Halterung an der Unterseite herausziehen.
3. Thermokupplungsanschluss an der FFD-Vorrichtung des Gashahns lösen und vorsichtig entfernen. In umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen, dabei Thermokupplung nicht übermäßig anziehen.

3.3.3 Magnetische Flammenfehler-Vorrichtung des Backofens.

1. Thermokupplungsanschluss an der FFD-Vorrichtung des Thermostats lösen.
2. FFD-Kappe an der Rückseite des Thermostats abnehmen und magnetische Vorrichtung entfernen.
3. In umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen, dabei Thermokupplung nicht übermäßig anziehen.

3.3.4 Thermokupplung des Backofens

1. Herdplatte wie in Abschnitt 3.1.2 beschrieben entfernen.
2. Thermokupplungsanschluss an der FFD-Vorrichtung des Thermostats lösen.
3. Backofentür öffnen, Backofenbleche und Bodenblech entfernen.
4. Mutter des Thermokupplungssensors an der Brenner-Halterung entfernen.
5. Thermokupplung von der Halterung entfernen. Thermokupplung durch den Backofen über die Öffnung der linken Bedienblende herausziehen.
6. In umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen, dabei das Thermostat auf der Rückseite nicht übermäßig anziehen.

3.4 BACKOFENZÜNDVORRICHTUNG UND ELEKTRODEN

Die Zündvorrichtung arbeitet nach dem Piezo-Prinzip und benötigt keine Batterien. Die Vorrichtung besteht aus Gehäuse, Kabel, einem Erdungskabel (falls vorhanden) und dem Elektrodenbauteil. Die Kabel sind als Steckverbindung an den Piezo- und Elektrodenenden ausgelegt. Die Spitze der Backofenzündvorrichtung muss 3,5 mm von den Brennerdüsen entfernt platziert werden.

3.4.1 Zündvorrichtung des Backofens

1. Armaturenbrett wie in Abschnitt 3.1.1 beschrieben entfernen.
2. Erdungskabel (falls vorhanden) und Elektrodenkabel vom Piezo-Gehäuse abklemmen.
3. Mutter der Zündvorrichtung lösen und Zündvorrichtung entfernen.

3.4.2 Elektrode des Backofens

Hinweis: Elektrode nicht beschädigen.

1. Backofenbleche und Bodenblech entfernen. Zündvorrichtungskabel von der Elektrode abklemmen.
2. M3 x 6 Torxschraube von der Elektroden-Halterung entfernen.
3. Elektrode entfernen und in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

3.5 THERMOSTAT DES BACKOFENS

Kalibrierung des Thermostats: Eine Kalibrierung ist für das Thermostat nicht vorgesehen. Falls die Backofentemperatur außerhalb der festgelegten Toleranzwerte liegt, Thermostat ersetzen und das fehlerhafte Thermostat an den Kundendienst schicken.

1. Drehknöpfe und Armaturenbrett wie in Abschnitt 3.1.1, und danach Herdplatte wie in Abschnitt 3.1.2 beschrieben entfernen.
2. Thermokupplungsanschluss an der FFD-Vorrichtung des Thermostats lösen. Gasleitung des Backofenbrenners auf der Rückseite des Thermostats abklemmen.

3. Verlauf/Position der Thermostatröhrchen im inneren des Backofens notieren.
4. Thermostatröhrchen vorsichtig aus der linken Klammer herausziehen. Röhrchen auf die linke Seite schieben, um das umklammerte Ende aus der rechten Klammeröffnung zu entfernen.
5. Röhrchen vorsichtig durch die Öffnung der oberen Bedienblende schieben.
6. Thermostat-Fixierungen an der Gasleitung entfernen.
7. Bauteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen und dabei Dichtungsring gegebenenfalls ersetzen. Thermokupplungsanschluss auf der Rückseite des Thermostats nicht übermäßig anziehen.

3.6 GASHÄHNE

Hinweis: Anschlüsse und Gehäusekörper werden paarweise gefertigt und können daher nicht austauschbar verwendet werden. Jeweils immer nur einen Hahn reinigen.

1. Drehknöpfe und Armaturen Brett wie in Abschnitt 3.1.1, und danach Herdplatte wie in Abschnitt 3.1.2 beschrieben entfernen.
2. Thermokupplungsanschluss an der FFD-Vorrichtung des Gashahns lösen. Gasleitung des Brenners auf der Rückseite des Gashahns abklemmen.
3. Gashahn-Fixierungen an der Gasleitung entfernen.
4. Bauteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen und dabei Dichtungsring gegebenenfalls ersetzen. Thermokupplungsanschluss auf der Rückseite des Gashahns nicht übermäßig anziehen.

3.7 FEHLER-CHECKLISTE

Wird eine Flamme an einem Brenner nicht entzündet (Herdplatte oder Backofen), folgende Checkliste abarbeiten:

1. Hautgasleitung auf Position AUF stellen.
2. Druck an Druck-Testpunkt prüfen um sicherzustellen, dass ein Gasfluss zum Gerät gewährleistet ist.
3. Bei vorhandenem Gasdruck, Brennerinjektor auf Verstopfung prüfen.
4. Falls Injektoren betriebsbereit, FFD-Magnetvorrichtung auf Betrieb prüfen und Gasfluss zulassen.
5. NUR FÜR BACKOFEN – Funkenelektrode auf Funken prüfen.
6. NUR FÜR BACKOFEN – Falls keine Funken erzeugt werden, Funkenabstand und Zündvorrichtungsanschlüsse prüfen. Zündungs- und Erdungskabelanschlüsse (falls vorhanden) prüfen.
7. Falls Flamme immer noch nicht entzündet, Checkliste ab Beginn erneut abarbeiten.

Falls Flamme entzündet aber nicht erhalten wird, folgende Checkliste abarbeiten.

Auf festen Sitz des Thermokupplungssensors und auf freie Brennerdüsen prüfen.

1. Auf Beschädigung der Thermokupplung und sichere Anbringung an die FFD-Vorrichtung der Gasregelung prüfen.
2. Prüfen, ob die FFD-Vorrichtung die Flamme entzündet und erhält.
3. Magnetvorrichtung innerhalb der Regelung prüfen, falls der Brenner die Flamme nach Ausführung der o. g. Schritte immer noch nicht erhält.

ABSCHNITT 4 - ERSATZTEILE

Immer Gerätetyp und Seriennummer bei Bestellung von Ersatzteilen angeben.

Diese Informationen können dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts entnommen werden.

BETRIEBSANLEITUNG

ABSCHNITT 1 - GERÄTEÜBERSICHT

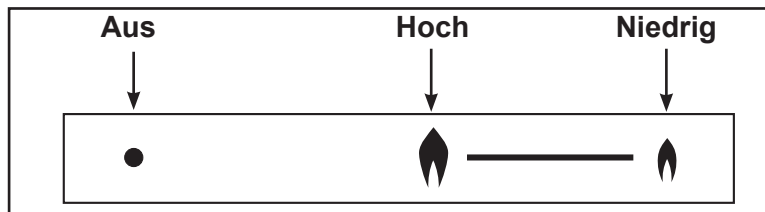
Jedes Modell ist mit einer FFD-Vorrichtung ausgestattet, um die Gaszufuhr zu den Brennern bei gelöschten Flammen zu unterbrechen.

Der Backofen wird durch ein Thermostat geregelt.

Alle Hähne sind als Sicherheitshähne mit festen HOCH- und NIEDRIG-Einstellungen ausgelegt.

Regelung der Herdplatte

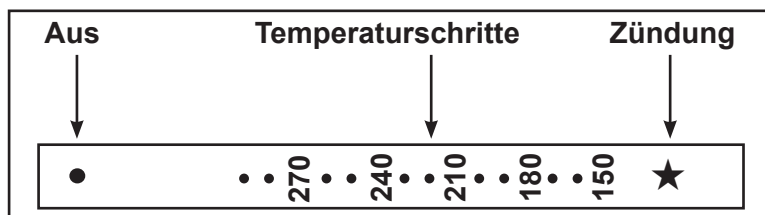
Auf den Drehknöpfen befindliche Markierungen:



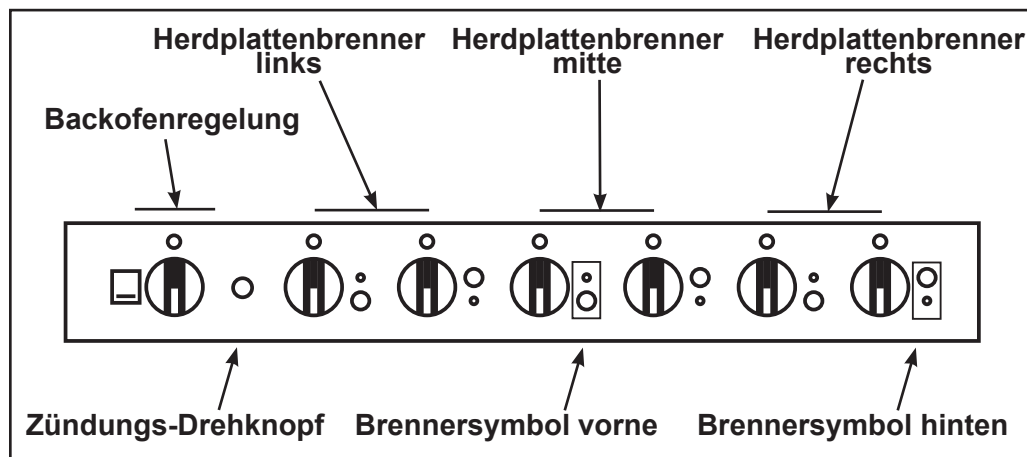
Backofenthermostat

Der Backofen wird durch ein Thermostat geregelt.

Die Drehknopf-Markierungen sind in Grad Celsius angegeben. **Hinweis:** Der Zündungs-Drehknopf befindet sich auf dem Armaturenbrett neben dem Thermostat-Drehknopf.



Die Regelungen werden durch die auf dem Armaturenbrett angegebenen Symbole identifiziert (oben angegeben).



ABSCHNITT 2 – ZÜNDUNG UND BETRIEB

Herdplatte

1. Drehknopf eindrücken und auf volle Flammenleistung drehen.
2. Brenner mit Kerze oder Streichholz zünden und Thermostat-Drehknopf weiterhin für 5 - 10 Sekunden eindrücken, danach loslassen.
3. Bei nicht zündendem Brenner zu Schritt 1 zurückkehren und Zündungsversuch wiederholen.
4. Bei gezündetem Brenner den Drehknopf in die gewünschte Position drehen.

Drehknopf auf Position AUS drehen, um Herdplatte auszuschalten.

WICHTIGE INFORMATIONEN

**FOLGENDE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG LESEN....FEHLBEDIENUNG VERMEIDEN!
(EINE FEHLBEDIENUNG DES GÄRTS KANN ZU VERLETZUNGEN FÜHREN).**

Verhaltensregeln für die SICHERE VERWENDUNG einer Bratpfanne auf der Herdplatte, mit Bratpfannengrößen 2/1 oder 1/1.

- Sind zwei oder mehrere Brenner unter Verwendung von Bratpfannen gezündet, muss die Heizleistung jedes einzelnen Brenners gedrosselt werden.
- Sollten nur zwei Brenner verwendet werden wird empfohlen, nur einen vorderen und einen hinteren Brenner als Brennerpaar zu verwenden.
- Bei Herdplatten mit 6 Brennern wird empfohlen, nur die beiden mittleren Brenner zu verwenden
- Einen Brenner mit aufgesetzter Bratpfanne zünden und den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn auf eine mittlere Position, zwischen den Symbolen für die große & kleine Flamme stellen.
- Diesen Vorgang mit den jeweilig verbleibenden Brennern wiederholen.
- Die Drehknöpfe jedes Brenners langsam drehen, um die Flamme exakt auf die gewünschte Temperatur einzustellen.
- Das Ziel ist ein identisch aussehendes Flammenmuster des Brenners.
- Damit wird sichergestellt, dass die Hitze gleichmäßig an die Bratpfanne und deren Bratgut abgegeben wird.
- Die Flammen dürfen auf keinen Fall an der Bratpfannenseite hervorstechen oder an der Bratpfanne entlang wandern.
- Sollten sich Flammen ausdehnen, Flamme beobachten und Drehknopf solange gegen den Uhrzeigersinn in Richtung des kleinen Flammensymbols drehen, bis die Flammegröße korrigiert wurde.
- Bei Propangas sicherstellen, dass sich keine übermäßigen gelben Flammenspitzen bilden, die zu Rußablagerungen und/oder schlechter Verbrennung führen können.
- **VORSICHT BEI DER VERWENDUNG VON BRATPFANNEN AUF HERDPLATTEN....
BRATGUT IMMER SCHONEND UND GLEICHMÄSSIG ERHITZEN....MIT
KLEINEREN FLAMMEN ARBEITEN.**

Backofen

1. Backofentüren öffnen.
2. Thermostat-Drehknopf eindrücken und auf die Zündungsposition '★' drehen, danach Drehknopf drücken und halten, um den Gasfluss zum Backofenbrenner herzustellen.
3. Drehknopf weiterhin gedrückt halten und gleichzeitig Piezo-Zündungsknopf neben dem Backofenthermostat-Drehknopf (siehe Abbildung auf folgender Seite) drücken, um Funken für den Backofenbrenner zu erzeugen.
4. Nach Zünden der Flamme, Drehknopf weiterhin für 5-10 Sekunden eindrücken, danach loslassen.
5. Der Brenner muss fortwährend brennen. Bei nicht zündendem Brenner 3 Minuten warten und den Zündungsvorgang ab Schritt 2 wiederholen.
6. Bei gezündetem Brenner das Thermostat in die gewünschte Position drehen.

Thermostat-Drehknopf auf Position AUS drehen, um Backofenbrenner auszuschalten.

Warnung: Während des Backofenbetriebs wird der Bereich um den Backofen sehr heiß. Vorsicht beim Öffnen der Backofentüren.

ABSCNHITT 3 - KOCHTIPPS

Herdplatte

Die Pfannenträger sind in der Lage Bratpfannen mit einem Durchmesser von 125 mm bis 420 mm sicher aufzunehmen.

Hinweis: Bratpfanne mittig über dem Brennerkopf platzieren und Flammen nicht über den Rand der Pfanne hervorstechen lassen, um eine maximale Leistung zu erzielen.

Backbleche

Die beiden im Lieferumfang enthaltenen Backbleche können in jeder der vier vorhandenen Einschubpositionen verwendet werden. Bei Verwendung von zwei Backblechen müssen diese so eingeschoben werden, dass mind. eine Einschubposition zwischen den Backblechen frei bleibt. Backbleche immer bis Anschlag in den Backofen einschieben.

Tablettgrößen

Ein 900 mm breiter Backofen kann ein 2/1 Tablett aufnehmen. Einzelne Tablette oder Gerichte müssen mittig platziert werden. Die Tablette dürfen das Backblech auf jeder Seite nicht überragen, da dies die Hitzeverteilung negativ beeinflusst. NIEMALS ein Küchengerät hinter dem letzten Backblechträger platzieren.

Vorheizzeit

Lebensmittel erst einschieben, nachdem sich der kalte Backofen mindestens 15 Minuten aufgeheizt hat. Lebensmittel schnell einschieben und Türen fest schließen.

ABSCHNITT 4 – REINIGUNG UND WARTUNG

Die Oberflächen lassen sich einfacher reinigen, wenn Rückstände sofort beseitigt (kein Einbrennen) und die Geräte bestenfalls täglich gereinigt werden.

Oberflächen aus Edelstahl

Diese Art der Oberfläche mit heißem Wasser und Reinigungsmittel behandeln und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen und polieren. Reinigungsmittel können Bleichmittel, Schleifpartikel oder ätzende Chemikalien enthalten und die Edelstahloberflächen angreifen oder beschädigen und dürfen deswegen nicht verwendet werden.

Glasartige Emailoberflächen

Nach Gebrauch sollte eine tägliche Reinigung stattfinden. Die noch warmen glasartigen Emailoberflächen mit einem weichen Tuch und heißem Seifenwasser reinigen. Stark verschmutzte und entfernbare Teile sollten in heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel eingeweicht werden. Nicht vom Gerät entfernbare Teile mit warmem Wasser und den geeigneten Reinigungsmitteln unter Verwendung von Nylon- oder Reinigungsschwämmen reinigen.

Herdplatte

Die Brenner täglich reinigen. Die Brennerleistung wird erheblich gemindert, falls die empfohlene Reinigung nicht stattfindet.

Bratpfannenträger und Herdplatten-Brennerkappen entfernen. Alle Teile mit heißem Seifenwasser nach Anleitung am Abschnittsende reinigen.

Sämtliche Teile nach der Reinigung gründlich abtrocknen und Wasser aus dem Brennerkopf entfernen.

Das Kochfeld kann für Reinigungszwecke angehoben werden. Vorderteil der Herdplatte bei vorderem linken und rechten Brenner im Winkel von ca. 45° anheben und Herdplatte herausziehen.

Einsetzen der Herdplatte: Herdplatte im Winkel von 45° auf dem Gerät aufstellen und soweit zurück schieben, bis der hintere Flansch unter dem Auslass sitzt. Herdplatte jetzt auf den Seitenbegrenzungen absetzen.

Bratpfannenträger von Hand abtrocknen. BRATPFANNENTRÄGER NIEMALS AN DER LUFT TROCKNEN LASSEN.

Herdplattenbrenner

Folgende Anweisungen sollten befolgt werden, wenn:

- a) Der Brenner verunreinigt wurde.
- b) Der Brenner nicht zündet oder schlecht brennt.
- c) Nach Tagesende oder nach jedem Kochvorgang.

Achtung: Teile können heiß sein, Schutzkleidung verwenden um Verbrennungen zu vermeiden.

1. Bratpfannenträger entfernen.

2. Brennerkappen und Unterteile durch Anheben entfernen.
3. Gründlich mit Seife und Wasser reinigen. Brennerdüsen müssen gereinigt werden und frei von Lebensmittelresten oder Reinigungsmittelrückständen sein.

Wichtig: Hartnäckige Rückstände können mit nicht metallischen Gegenständen, z. B. Zahnstochern entfernt werden. Die Bodenplatte mit einer weichen Bürste von Rückständen befreien. Brennerkappen mit einem sauberen Tuch trocknen und die Düsen durchpusten, um jegliche Düsenverstopfung zu vermeiden.

4. Verschmutzte Brenner-Unterteile reinigen, sicherstellen dass diese frei von Lebensmittelresten oder Reinigungsmittelrückständen sind. Brenner-Unterteile gründlich und vorsichtig abtrocknen, Flammensensor dabei nicht beschädigen.

Wichtig: Lebensmittelreste oder Reinigungsmittelrückstände nicht durch die größere Öffnung des Brenner-Unterteils gelangen lassen.

5. Brennerkappen und Unterteile auf der Brennerplatte ersetzen und sicherstellen, dass die Kappenposition mit der Aussparung des Brenner-Unterteils übereinstimmt. Bei exakter Positionierung kann der Brennerkopf nicht mehr gedreht werden.
6. Brenner zünden und auf ordnungsgemäßen Betrieb prüfen.

Hinweis: Sämtliche Teile müssen vor der Neuzündung gründlich getrocknet sein.

Hinweis: Diese Schritte sollten ausgeführt werden, bevor der Kundendienst in Anspruch genommen wird.

Nicht ordnungsgemäße Reinigungen können in kostenpflichtigen Kundendienst-Einsätzen enden.

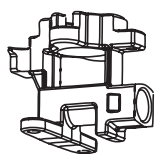
Backofen

Nur warmen und nicht heißen Backofen reinigen. Die emaillierte Bodenplatte entfernen. Die Backblechschienen können durch Entfernen der vier Fixierungen entnommen werden. Bodenblech durch Anheben an der Vorderseite und Herausziehen entfernen.

ERSATZTEILLISTE

Teilenummer	Beschreibung	Menge
502989600	Elektroden-Trägerplatte	1
082986600	Brenner-Baugruppe	1
082982600	Brennerkappen-Baugruppe	6
082982500	Brenner-Unterteil	6
532991800	Backofentür, äußere linke Seite	1
532991900	Backofentür, äußere rechte Seite	1
502991600	Backofentür, innere Seite	2
082510900	Backofenelektrode	1
502992400	Armaturenbrett	1
081502200	Generator Piezozünder, schwarz	1
080482809	Zündstromleitung	1
082983500	Türgriff	2
012980500	Herdplatten-Baugruppe	1
082988100	Erdgasinjektor (Backofen)	1
082988103	Propangasinjektor (Backofen, nur für DE)	1
082983800	Drehknopf (Herdplatte)	6
082983801	Drehknopf (Backofen)	1
080125000	Verschlussmutter Thermokupplung	7
082984000	Bratpfannenträger	3
081367387	Schraube M3x6 Torx	1
082993800	Backofendichtung	1
082986700	Backofenblech	2
502992900	Gashahn-Trägerschiene, hinten	1
082821300	Thermokupplung 1500 mm	1
082980700	Thermokupplung Herdplatte	6
082982200	Backofenthermostat	1
083064900	Erdgas, Gashahn Herdplatte	6
083064901	Propangas, Gashahn Herdplatte	6
082983600	Rad (ohne Bremse)	2
082983601	Rad (mit Bremse)	2
083124801	Handbuch	1

Herdplatte Typ 1



Erdgas, Injektor & Halterung 082982400 x6
 Propangas, Injektor & Halterung 082982401 x6
 (Injektor nicht für DE)
 Propangas, Injektor nur für DE 082525626 x6

Herdplatte Typ 2



Halterung 082982402 x6
 Erdgas, Injektor 083128101 x6
 Propangas, Injektor nur für DE 083128102 x6

Gama De Aparatos De Cocina Comercial (ES)

El presente aparato habrá de instalarlo una persona competente de conformidad con las instrucciones de instalación, servicio y mantenimiento, y con los reglamentos nacionales vigentes.

El usuario no **ajustará** aquellas partes que el fabricante haya protegido.

Asegúrese siempre de que las tareas de servicio y mantenimiento las acomete invariablemente una persona competente.

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra.

Tras la instalación el instalador se asegurará siempre de que el usuario reciba las instrucciones adecuadas sobre el uso seguro del aparato en cuestión y de que éste se queda con una copia de la guía del usuario como referencia.

Este equipo es exclusivamente para uso profesional y no habrá de utilizarlo personal sin titular.

Es responsabilidad del inspector, o su equivalente, asegurar que los usuarios utilicen **vestimentas protectoras adecuadas** y señalar el hecho de que hay partes que, forzosamente, se **calentarán mucho**, y que, por ende, ocasionarán quemaduras si se tocan accidentalmente.

Si el aparato va dotado de ruedas pivotantes, asegúrese de que las frontales están bloqueadas cuando vaya a utilizarse el aparato. Tenga cuidado al desplazar el aparato.

Al utilizar el aparato:extra point

- ✓ Asegúrese siempre de que las rejillas extraíbles están secas y a nivel antes de usarlas en la placa de fuegos.
- ✓ Coloque siempre los sartenes sobre el centro del fuego y gire las asas hasta una posición sin peligro de forma que no puedan caerse ni cogerse por accidente.
- ✓ Utilice siempre cacerolas o cazuelas de las dimensiones adecuadas para este aparato (125 mm – 420 mm).
- ✓ Asegúrese siempre de tener cuidado al sacar alimentos del horno, dado que las superficies circundantes del mismo pueden estar calientes.
- ✓ Utilice siempre guantes para horno cuando manipule utensilios que hayan podido estar en el horno, pues estarán calientes.
- ✓ Asegúrese siempre de que los estantes del horno están bien colocados.
- ✗ No utilice nunca cacerolas o cazuelas dobles, con base de reborde, viejas o deformadas, o que no se mantengan estables sobre una superficie plana.
- ✗ No deje nunca sin atender grasas o aceites sobre el fuego.
- ✗ No utilice nunca los fuegos de la placa para otra cosa que no sea cocinar alimentos.
- ✗ Los utensilios de cocina fabricados de plástico pueden fundirse si entran en contacto con un fuego de la placa que esté caliente. No los deje nunca cerca de dichos fuegos ni sobre ellos.
- ✗ No deje nunca encendido un difusor de fuego de la placa sin que haya sobre él una cacerola o cazuela. Ello representa un peligro de incendio.
- ✗ No coloque artículos sobre la puerta mientras esté abierta.
- ✗ No envuelva con papel metalizado los estantes del horno.
- ✗ No cuelgue paños de cocina en las cercanías del horno, puesto que ello puede constituir un peligro de incendio.
- ✗ No utilice este aparato para calentar lo que no sea alimentos y no lo use tampoco para caldear la habitación.

Distancias de instalación

- Los estantes, voladizos, armarios murales o campanas extractoras no habrán de quedar a menos de 1.200 mm por encima del soporte de las cacerolas o cazuelas, lo que habrá que verificar en las instrucciones de los fabricantes de dichas campanas extractoras.
- El aparato debe quedar a una distancia mínima de 100 mm de cualquier material combustible (alacenas de madera, etc.). El aparato puede empujarse hasta que, en su parte posterior, la consola de soporte del raíl de suministro de gas toque la pared.

Estos aparatos los instalará, servirá y mantendrá una persona competente.

IMPORTANTE

El instalador se asegurará de que la instalación del aparato cumple con las citadas instrucciones y los Reglamentos Nacionales vigentes en las fechas de la instalación.

Estos aparatos llevan la marca de aprobación CE, indicando que cumplen con la Directiva sobre Aparejos de Gas, tipos y presiones de gas de los respectivos países como se indica en la placa de datos. Se prestará una atención particular a no perturbar la admisión del aire de combustión o la salida de residuos de la misma del aparato.

ADVERTENCIA – A FIN DE IMPEDIR QUE EL SER HUMANO RECIBA DESCARGAS ELÉCTRICAS TODOS LOS APARATOS, YA SEAN ELÉCTRICOS O DE GAS, IRÁN PUESTOS A TIERRA.

Al terminar la instalación estas instrucciones deberán quedar en manos del técnico jefe como referencia durante las tareas de servicio y mantenimiento. Tras la instalación o servicio estas instrucciones se entregarán al usuario, tras haberle demostrado el funcionamiento y limpieza del aparato.

GUÍA A LA INSTALACIÓN Y SERVICIO

ES DE SUMA IMPORTANCIA CONSULTAR ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE PROCEDER A LA INSTALACIÓN, ENTREGA Y PUESTA EN SERVICIO DE ESTE APARATO. EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS ESPECIFICADOS PUEDE OCASIONAR DAÑOS O CREAR LA NECESIDAD DE TENER QUE LLAMAR AL PERSONAL DE SERVICIO Y MANTENIMIENTO.

CONTRATO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Recomendamos que se firme un contrato de mantenimiento a fin de obtener el máximo desempeño de esta unidad. Pueden efectuarse visitas periódicas a intervalos acordados para realizar ajustes o reparaciones.

SECCIÓN 1 - INSTALACIÓN

A MENOS QUE SE INDIQUE LO CONTRARIO, EL INSTALADOR NO HABRÁ DE AJUSTAR LAS PARTES QUE HAYA PROTEGIDO EL FABRICANTE.

1.1 ASENTAMIENTO

El aparato se instalará a nivel, sobre una superficie ignífuga, y en una posición sin corrientes y bien iluminada.

Si el suelo fuera de material combustible habrá que consultar las prescripciones locales contra incendios a fin de lograr el cumplimiento de las mismas. Habrá de haber una distancia mínima en vertical de 1.200 mm por encima de la parte superior de la rejilla extraíble.

Importante

De instalarse el aparato en fila y alineado con otros habrá que consultar las instrucciones de todos los modelos para determinar las distancias que es necesario dejar respecto de toda superficie de recubrimiento o pared trasera combustibles.

Algunos aparatos requieren mayor distancia de separación que otros, por lo que la cifra más alta citada en las instrucciones individuales determinará la distancia de los aparatos adjuntos de toda la fila.

El horno descarga verticalmente por la abertura de ventilación situada en la parte trasera de la placa de fuegos. No debe haber ninguna conexión directa del tiro con ningún sistema de extracción mecánica ni el aire del exterior. Los difusores de los fuegos que calientan la plancha descargan los productos de la combustión directamente al entorno.

Lo ideal es asentar el aparato bajo una campana de salida de humos.

Se facilitará la adecuada ventilación, ya sea natural o mecánica, a fin de suministrar el suficiente aire fresco para la combustión y permitir la salida de los productos de la misma sin dificultades, los cuales pueden ser perjudiciales para la salud.

En el caso de instalaciones múltiples, las prescripciones relativas a los aparatos individuales se sumarán entre sí. La instalación se ejecutará de conformidad con los reglamentos locales y nacionales vigentes en esas fechas. SE EMPLEARÁ a un instalador competente.

1.2 SUMINISTRO DE GAS

La acometida de entrada debe ser del calibre suficiente para poder suministrar el régimen máximo sin que se produzca una excesiva caída de la presión. El proveedor del gas conectará un contador del mismo a la tubería de servicio. El proveedor del gas verificará todo contador que ya exista a fin de asegurarse de que tiene la capacidad suficiente para permitir que al aparato y todos los equipos de gas que hubiera instalados les llega el régimen de suministro necesario.

Las tuberías serán del calibre adecuado, no debiendo ser de un calibre inferior a la conexión del suministro de entrada de gas del aparato, es decir, Rp 3/4. Se instalará una llave de paso cerca del aparato para permitir el cierre del suministro de gas en caso de una emergencia o de tareas de servicio y mantenimiento de dicho suministro. Las tuberías se atenderán a las prescripciones nacionales vigentes y se inspeccionarán periódicamente según sea necesario.

Se verificará la estanqueidad de la instalación de gas.

1.3 AJUSTE DE LA PRESIÓN DEL GAS – GAS NATURAL Y PROPANO

País	Aparato Categoría	Tipo de Gas	Presión del Gas
ES	A ₁ , I _{2H}	Gas natural (G20)	20 mbar
ES	A ₁ , I _{3P}	Propano (G31)	37 mbar

1.4 ENTRADAS DE GAS – GAS NATURAL Y PROPANO

		Entrada de Gas (kW neto)			Entrada de Gas, Posición de Valor Mínimo (kW neto)	
País	Tipo de Gas	Placa	Horno	Total	Placa	Horno
ES	Gas natural (G20)	6,10 kW x6	9,00 kW	45,6 kW	0,95 kW	1,40 kW
ES	Propano (G31)	5,40 kW x6	9,00 kW	41,4 kW	0,95 kW	1,40 kW

1.5 ESTAMPADOS DE PRECINTO DE DERIVACIONES Y DEL INYECTOR – GAS NATURAL Y PROPANO

		Estampado de Precinto del inyector		Estampado de Precinto del Tornillo de Derivación	
País	Tipo de Gas	Placa	Horno	Placa	Horno
ES	Gas natural (G20)	193 (tipo 1) 200 (tipo 2)	240	48 ajuste de salida	72 ajuste de salida
ES	Propano (G31)	120 (tipo 1 & 2)	155	48 atornillado de entrada	72 atornillado de entrada

Los puntos de prueba de la presión se encuentran hacia el centro del colector de gas situado detrás del frente en el que están colocados los mandos de control. Conecte un manómetro y verifique que la presión del suministro es la correcta cuando se enciende el fuego del horno, y, seguidamente, gire el mando a la posición de 270 °C.

1.6 AJUSTE DEL DIFUSOR DE FUEGO - GAS NATURAL Y PROPANO

Los fuegos de la plancha y del horno van dotados de aberturas de aireación fijas. **SU AJUSTE** no es posible.

1.7 INFORMACIÓN RELATIVA A LA CONVERSIÓN ENTRE PAÍSES

Los aparatos pueden ser adaptados para funcionar en todos los países que figuran en los cuadros, utilizando para ello el juego de conversión el cual se compone de: - manual de instrucciones traducido y etiqueta del régimen de repuesto, que **DEBE** adherirse al aparato. Los inyectores de repuesto de la placa y del horno que contiene el juego se utilizan **SOLO** en Alemania y **SOLO** para gas propano. Estos repuestos **NO SE USARÁN** en ningún otro producto.

SECCIÓN 2 – MONTAJE, ENTREGA Y PUESTA EN SERVICIO

2.1 MONTAJE

2.1.1 Montaje de las diversas gamas

Nota: Los párrafos que siguen se considerarán aplicables a la unidad que se esté montando.

1. Si el aparato se suministra con patas: Desembale el aparato y coloque la unidad en posición sirviéndose de los ajustadores de las patas para nivelar dicho aparato.
2. Abra la puerta del horno, saque los estantes y afloje el panel de la base. Verifique que el encendedor por chispas está correctamente dispuesto, situado y fijo. Asegúrese de que del horno se saca TODO elemento de embalaje, etc. Vuelva a colocar las piezas en el orden inverso.
3. Verifique la placa de los difusores de fuegos, quite todos los elementos de embalaje, etc. de la zona de la placa de fuegos y cerciórese de que éstos y la rejilla extraíble

están bien fijos en su posición adecuada. Las caperuzas de los fuegos de la placa encajan sueltas sobre zócalos de aluminio sobrepuestos.

2.2 CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS

Conecte el aparato al suministro de gas. Verifique la estanqueidad del sistema de gas. La integridad del suministro de gas, pasada la posición de la válvula de gas, puede verificarse aplicando un atomizador de detección de fugas con el fuego encendido. La conexión de la entrada de gas al aparato termina en Rp 3/4, en el lateral derecho superior de la parte trasera.

2.3 ENTREGA Y PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO

Importante: Antes de poner el aparato en funcionamiento, asegúrese de que se ha quitado TODO material de embalaje.

2.3.1 Ajuste de la presión del gas

1. Es necesario verificar la presión del gas durante la fase de entrega y puesta en servicio, debiendo haberse conectado un manómetro adecuado en el punto de prueba de la presión, que se encuentra hacia el centro del raíl de gas situado tras el frente.
2. Abra ahora la válvula principal de suministro de gas situada en el punto de suministro del mismo al aparato.
3. Encienda el fuego del horno de la unidad como se indica en la sección 2.3.3. Dado que las tuberías de suministro del gas pueden contener aire, continúe repitiendo el procedimiento de encendido hasta que la llama se estabilice. Gire el mando de control a la posición de 270 °C y asegúrese de que la presión del suministro es correcta.
4. Desconecte el manómetro del punto de prueba. Coloque de vuelta el tornillo de precinto del punto de prueba y verifique la estanqueidad del sistema de gas.

2.3.2 Comprobación del desempeño de los mandos de control

1. Encienda la plancha de la placa o el horno como se indica en la sección 2.3.3. Verifique que el encendido es inmediato y sin retardo. Repita la operación varias veces.
2. Coloque un termómetro en el centro del horno y seleccione 210 °C en el mando del termostato. Deje que el horno se caldee y verifique que la temperatura es de 210 +/- 15 °C.

Si la lectura de la temperatura cae fuera de la gama especificada, cabe la posibilidad de que el termostato sea defectuoso, en cuyo caso la unidad deberá someterse a servicio (consúltese el procedimiento de cambio y calibración del termostato). CIERRE el suministro de gas al horno y deje que transcurra el tiempo necesario hasta que se enfríe el termostato antes de sacarlo.

2.3.3 Secuencia de encendido

Importante: Antes de esta operación asegúrese de que se ha quitado todo material de embalaje.

Placa

1. Asegúrese de que la llave principal de suministro de gas está abierta.
2. Si desea encender los fuegos de la placa pulse el mando y gírelo a la posición de máxima llama. Encienda los fuegos con el productor de chispas o con una cerilla. Mantenga el mando en esa posición durante 5 - 10 segundos y suéltelo después. Verifique que el fuego permanece encendido y gire el mando a la posición necesaria.
3. Si desea apagar la placa, gire el mando a su posición de APAGADO.

Horno

1. Asegúrese de que la llave principal de suministro de gas está abierta.
2. A fin de encender el horno, abra las puertas, pulse el mando del termostato y gírelo a izquierdas hasta la posición de encendido. Empuje y mantenga pulsado el mando del termostato. Pulse el botón de piezoencendido – adyacente al mando del termostato – a fin de suministrar una chispa.
3. Tras encender el fuego siga manteniendo pulsado el mando del termostato por espacio de 5 a 10 segundos hasta de soltarlo. Verifique que el fuego permanece encendido y

gire el mando a la posición necesaria.

4. A fin de apagar la llama, gire el termostato a su posición de APAGADO.

2.4 INSTRUCCIONES AL USUARIO

El instalador se asegurará siempre que sea posible de que entienda las instrucciones de encendido, limpieza y uso correcto del aparato.

Es también importante asegurarse de que el usuario conozca la posición en que se encuentra la llave de paso del gas y de que se le demuestra el procedimiento a seguir en caso de una emergencia.

SECCIÓN 3 – SERVICIO, MANTENIMIENTO Y CONVERSIÓN

IMPORTANTE: ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO ASEGÚRESE DE QUE LA LLAVE DE PASO ESTÁ CERRADA Y QUE NO PUEDE ABRIRSE ACCIDENTALMENTE.

TRAS CADA TAREA DE MANTENIMIENTO SE COMPROBARÁ EL APARATO PARA VERIFICAR QUE SU DESEMPEÑO ES EL CORRECTO Y EFECTUAR LOS AJUSTES QUE FUERAN NECESARIOS, COMO SE DETALLA EN LA SECCIÓN 1.

Tras realizar tareas de servicio o de cambio de componentes de suministro de gas -

¡VERIFIQUE SIEMPRE LA INTEGRIDAD Y ESTANQUEIDAD DE LA INSTALACIÓN DE GAS!

3.1 DESMONTAJE DE DIFUSORES Y DE PANELES DE MANDO

Los diversos paneles se desmontan como sigue:

3.1.1 Desmontaje del panel delantero

1. Quite primeramente todos los mandos de control.
2. Abra las puertas del horno y quite los dos tornillos de debajo del panel delantero.
3. Quite los dos tornillos de cada extremo del panel delantero.
4. Por ultimo, quite los 3 tornillos de fijación del frente del panel delantero.
5. El panel delantero puede ahora quitarse del aparato.

3.2.2 Desmontaje de la plancha de la placa de fuegos

1. Quite todas las rejillas extraíbles, caperuzas de los difusores y zócalos de los mismos.
2. Sirviéndose de las aberturas delanteras a izquierda y derecha, icle la parte delantera de la placa hasta un ángulo de aproximadamente 45° y, seguidamente, tire de dicha plancha hacia delante.
3. La placa debe ahora estar libre de la parte de ventilación trasera y podrá quitarse del aparato.

3.1.3 Cambio del difusor de la placa de fuegos (portainyector)

1. Desmonte en último lugar la plancha de la placa de fuegos como se detalla en la página anterior.
2. Desconecte de su difusor la tubería de la placa de fuegos desatornillando la tuerca de compresión de dicho difusor.
3. Quite los dos tornillos de fijación que sujetan el difusor de la placa de fuegos.
4. El panel delantero puede ahora quitarse del aparato.
5. El nuevo difusor de la placa de fuegos se montará en el orden inverso.

3.1.4 Cambio del difusor del horno

1. Quite los estantes del horno y el panel de base del mismo.
2. Desconecte la tubería del difusor del horno de su conexión al inyector de bronce situado en el difusor del mismo.
3. Desconecte el termopar del difusor del horno.
4. Desconecte el cable del electrodo del horno.
5. Quite los cuatro tornillos del difusor del horno (observe que la consola de soporte del electrodo también quedará suelta del aparato quitando los tornillos de fijación del difusor).
6. El difusor del horno podrá ahora cambiarse.
7. Si desea instalar un nuevo difusor de horno siga la secuencia anterior a la inversa.

3.1.5 Limpieza

Los difusores se limpiarán regularmente para mantener el máximo desempeño.

Los difusores superiores abiertos se limpiarán como se detalla en las Instrucciones de Usuario.

Otros difusores se limpiarán mejor sirviéndose de un cepillo de púas de acero; los orificios atascados se desatascarán con un mandril metálico, sacudiendo los materiales sueltos hasta que salgan por la base del difusor.

3.2 INYECTORES

3.2.1 Placa

1. Retire las caperuzas y los zócalos de los difusores.
2. Suelte y desmonte con cuidado el inyector.
3. Coloque el nuevo siguiendo el orden inverso.

3.2.2 Horno

1. Quite el difusor como se indica en '**Cambio del difusor del horno**'.
2. Suelte el difusor y quítelo.
3. Coloque el nuevo siguiendo el orden inverso.

3.3 TERMOPARES Y DISPOSITIVO ATINENTE AL FALLO DE LA LLAMA (FFD)

3.3.1 Unidad magnética del dispositivo FFD atinente al fallo de la llama de caldeo de la placa de fuegos (dispositivo antifallo).

1. A la hora de desmontar y cambiar la unidad magnética de este dispositivo FFD se seguirán los procedimientos que sigue. Suelte el termopar situado en la sección del dispositivo de la llave de paso del gas.
2. Suelte la tapa de la sección del dispositivo FFD situada detrás de la llave de paso, saque la unidad magnética y coloque la nueva en el orden inverso.

3.3.2 Termopar de la placa de fuegos

1. Quite la placa de fuegos como se detalla en la sección 3.1.2.
2. Quite la tuerca que fija el sensor del termopar a la consola de soporte del difusor y tire del termopar sacándolo de la consola de soporte por la parte inferior.
3. Suelte la conexión del termopar en la sección del dispositivo FFD de la llave de paso y quite con cuidado el termopar.
4. Coloque el nuevo siguiendo el orden inverso. Tenga cuidado de no apretar en exceso el termopar.

3.3.3 Unidad magnética del dispositivo FFD antifallo

1. Suelte la conexión del termopar a la sección FFD del termostato.
2. Suelte la tapa de la sección FFD situada detrás del termostato y saque la unidad magnética.
3. Coloque el nuevo siguiendo el orden inverso. Tenga cuidado de no apretar en exceso el termopar.

3.3.4 Termopar del horno

1. Quite la placa de fuegos como se detalla en la sección 3.1.2.
2. Suelte la conexión del termopar a la sección FFD del termostato.
3. Abra las puertas del horno, quite los estantes y el panel de base del horno.
4. Quite la tuerca que fija el sensor del termopar a la consola de soporte del difusor.
5. Quite el termopar de la consola de soporte. Introduzca el resto del termopar al interior del horno por el agujero situado en el panel lateral izquierdo del horno.
6. Coloque el nuevo siguiendo el orden inverso y tenga cuidado de no apretar demasiado la conexión de la parte posterior del termopar.

3.4 ELECTRODOS Y ENCENDEDORES POR CHISPAS DEL HORNO

El encendedor por chispas es del tipo piezoeléctrico y no contiene pilas. La unidad contiene una caja piezoeléctrica, cable, cable de puesta a tierra (si lo hubiera) y el ensamble del electrodo. El cable se encaja a presión en el encendedor piezoeléctrico y en los extremos del electrodo. La punta del electrodo del encendedor del horno se colocará a 3,5 mm de la abertura del difusor.

3.4.1 Encendedor del horno

1. Desmonte el panel delantero como se detalla en la sección 3.1.1.
2. Desconecte el hilo de puesta a tierra (si lo hubiera) y el cable del electrodo de la caja del encendedor piezoeléctrico.
3. Quite la tuerca que sujeta el encendedor en posición y sáquelo.

3.4.2 Electrodo del horno

Nota: Se tendrá cuidado de no dañar el electrodo.

1. Desmonte los estantes y la placa de base del horno. Desconecte del electrodo el cable del encendedor.
2. Desatornille el tornillo de cabeza M3 x 6 Torx que fija el electrodo a la consola de soporte.
3. Quite el electrodo y coloque uno nuevo siguiendo el orden inverso.

3.5 TERMOSTATO DEL HORNO

Calibración del termostato: El termostato no requiere calibración. Si la temperatura en el centro del horno no se atiene a las tolerancias especificadas, cambie el termostato y devuelva el averiado al Centro de atención al cliente.

1. Quite los mandos de control y el panel delantero como se señala en la sección 3.1.1.
2. Quite la plancha de la placa de fuegos como se indica en la sección 3.1.2.
3. Suelte la conexión del termopar a la sección FFD del termostato. Desconecte en la trasera del termopar la tubería de suministro de gas al fuego del horno.
4. Trabajando en el interior del horno, tome nota de la ruta o posición del bulbo / capilar del termostato.
5. Tire suavemente del bulbo del termostato desenganchándolo de la presilla izquierda. Deslice el bulbo a la izquierda para liberar el extremo sujeto del bulbo de agujero emplazador de la presilla derecha.
6. Pase con cuidado el capilar y el bulbo por el agujero del panel superior del horno.
7. Suelto los fiadores que fijan el termostato al rail de suministro de gas.
8. Coloque de vuelta todas las piezas siguiendo el orden inverso, renovando las juntas toroidales si fuere necesario. Tenga cuidado de no apretar en exceso la conexión del termostato en su parte posterior.

3.6 LLAVES DE PASO DEL GAS

Nota: Los tapones y sus receptores se maquinan en pares y, por ende, no son intercambiables. Limpie siempre las llaves de paso una a una.

1. Quite los mandos de control y el panel delantero como se señala en la sección 3.1.1.
2. Quite la placa de fuegos como se indica en la sección 3.1.2.
3. Suelte la conexión del termopar a la sección FFD de la llave de paso. Quite la tubería de suministro del difusor en la parte trasera de la llave de paso.
4. Suelte los fiadores que fijan la llave de paso al rail de suministro de gas.
5. Coloque de vuelta todas las piezas siguiendo el orden inverso, renovando las juntas toroidales si fuere necesario. No sobreapriete la conexión del termopar en la parte posterior de la llave de paso.

3.7 LISTA DE COMPROBACIÓN DE FALLOS

Si una llama no queda estable en algún difusor (plancha de la placa u horno) observa la siguiente lista de comprobación:

1. Compruebe que la llave de entrada principal del gas está ABIERTA.
2. Compruebe la presión en los puntos de prueba de la misma para asegurarse de que fluye gas hasta el aparato.
3. De haber gas pase a verificar el inyector del difusor para ver si está atascado.
4. Si el inyector está bien pase a comprobar que la unidad magnética FFD funciona y deja pasar el gas.
5. HORNO SOLAMENTE – Compruebe que en los electrodos de encendido se producen las chispas correspondientes.
6. HORNO SOLAMENTE - De no producirse chispas, verifique la distancia disruptiva y las conexiones del cable del encendedor por chispas. Verifique también el encendedor

y las conexiones del cable de puesta a tierra (de haberlo).

7. De no producirse llama, inicie nuevamente la comprobación desde el principio.

Si se produce llama pero no permanece, observe la siguiente lista de comprobación.

1. Compruebe que el sensor del termopar está asentado fija y correctamente y que las aberturas del difusor están limpias.
2. Compruebe que el termopar no está dañado y que está bien fijo a la sección FFD del mando de control del gas.
3. Compruebe que el FFD aporta energía y que la llama se mantiene.
4. Si tras ejecutar lo antedicho el difusor sigue sin mantener la llama, compruebe la unidad magnética situada en el interior del control.

SECCIÓN 4 – PIEZAS DE REPUESTO

A la hora de pedir piezas de repuesto cite siempre el tipo de aparato y el número de serie. Esta información puede encontrarse en la chapa de datos fijada a la parte posterior del producto.

GUÍA DEL USUARIO

SECCIÓN 1 – GENERALIDADES SOBRE SU APARATO

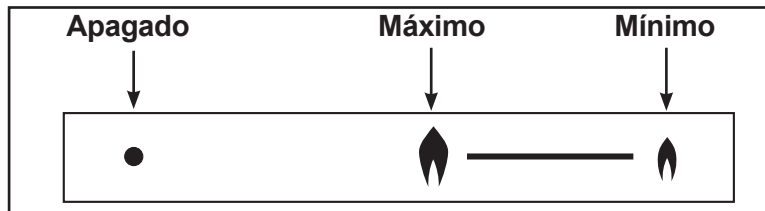
Todos los modelos van equipados con dispositivos antifallo para cerrar el suministro de gas a los difusores si las llamas llegan a apagarse.

El horno queda bajo control termostático.

Todas las llaves de paso son de seguridad y van dotadas con posiciones de paso MÁXIMO y MÍNIMO.

Mandos de control de la placa de fuegos

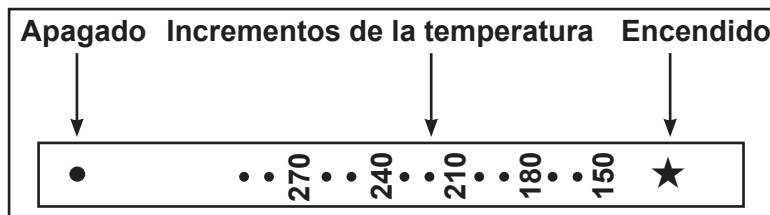
Las marcas de los mandos de control se indican seguidamente.



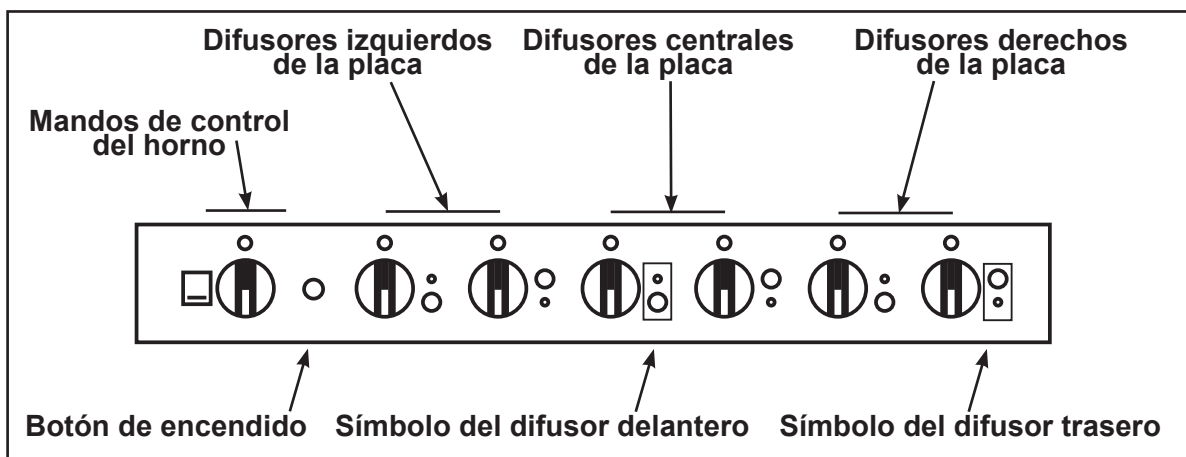
Termostato del horno

El horno queda bajo control termostático.

Las marcas del mando de control se expresan en grados Centígrados. **Nota:** El botón generador de las chispas de encendido se encuentra al frente, junto al mando de control del termostato.



Estos mandos de control se identifican por los símbolos (véase más abajo) que figuran al frente.



SECCIÓN 2 – ENCENDIDO Y OPERACIONES

Placa

1. Pulse y gire el mando hasta la posición de máxima llama.
2. Encienda el difusor con el productor de chispas o con una cerilla y manténgalo apretado durante otros 5 a 10 segundos antes de soltarlo.
3. El difusor deberá permanecer encendido. De apagarse vuelva al paso 1 y repita el procedimiento de encendido.
4. Si el difusor permanece encendido, gire el mando a la posición necesaria.

Si desea apagar la placa, gire el mando a su posición de APAGADO.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

LEA DETENIDAMENTE LO QUE SIGUE ... ¡EVITE EL USO INDEBIDO! (EL USO INDEBIDO DE ESTE PRODUCTO PUEDE SER PELIGROSO Y PRODUCIR LESIONES).

Reglas orientativas sobre el USO SEGURO de un recipiente de cocinar colocado sobre una placa de fuegos, Recipientes del tamaño 2/1 o 1/1.

- Siempre que estén encendidos dos o más difusores de la placa de fuegos bajo un recipiente de cocinar, el fuego de cada uno de ellos deberá reducirse.
- Si solo van a utilizarse dos difusores, recomendamos que utilice uno del frente y otro de la parte posterior formando un par.
- En el caso de una placa de seis fuegos recomendamos que se utilicen los dos centrales.
- Con el recipiente en posición, encienda uno de los fuegos y gire el mando de control a izquierdas, hasta una posición intermedia situada entre los símbolos máximo y mínimo.
- Repita este procedimiento con el resto de los difusores necesarios.
- Gire lentamente el mando de control de cada fuego que esté encendido a fin de sintonizar el tamaño de sus llamas según el calor que se quiera aplicar.
- El objetivo es conseguir que la llama de todos los fuegos sea idéntica.
- De esta forma el calor que se aplique al recipiente y a su contenido quedará distribuido por igual.
- Las llamas no deben nunca rozar los lados del recipiente ni prolongarse por ellos.
- Si alguna de las llamas fuera más larga, obsérvela mientras gira a izquierdas el mando de control del fuego correspondiente hacia el símbolo de menor llama, hasta que se logre la rectificación.
- Si el gas es propano, cerciórese de que las puntas de la llama no son muy amarillas, lo que podría dar lugar a la acumulación y depósito de hollín y/o una combustión deficiente.
- **NO CORRA RIESGOS CUANDO TENGA UN RECIPIENTE SOBRE LA PLACA.... CALIENTE SIEMPRE EL CONTENIDO SUAVE Y UNIFORMEMENTE....MODERE LAS LLAMAS.**

Horno

1. Abra las puertas del horno.
2. Empuje y gire el mando del termostato a la posición de encendido que se indica con una '★' y empuje y mantenga pulsado el mando de control para establecer el flujo de gas al difusor del horno.
3. Continúe pulsando el mando y, al mismo tiempo, apriete el botón del encendedor piezoeléctrico que se encuentra junto al mando de control del termostato (véase la ilustración de la página anterior) a fin de que en el fuego (difusor) del horno se produzca una chispa.
4. Una vez establecida la llama, mantenga presionado el mando durante otros 5 a 10 segundos antes de soltarlo.
5. El difusor del fuego debe mantenerse encendido. Si la llama del fuego se apagara, espere que a transcurran 3 minutos antes de volver al paso 2 y repetir nuevamente el procedimiento.
6. Si el difusor permanece encendido, gire el mando del termostato a la posición necesaria.

Si se desea apagar el horno, gire el mando de control del termostato hasta su posición de APAGADO.

Advertencia: La zona circundante al horno quedará muy caliente mientras éste esté encendido. Tenga cuidado al abrir las puertas del horno.

SECCIÓN 3 - RECOMENDACIONES PARA COCINAR

Placa

Las rejillas extraíbles permiten utilizar sin problemas recipientes de diámetro comprendido entre 125 mm y 420 mm de diámetro como máximo.

Nota: El máximo rendimiento se obtiene si se coloca el recipiente centralmente sobre el fuego y se ajusta el mando hasta que las llamas no rocen las caras laterales de dicho recipiente.

Estantes

Se suministran dos estantes de soporte para el horno que pueden sostenerse en cualquiera de las cuatro posiciones del mismo. De utilizarse dos de tales soportes, se colocarán de forma que quede al menos una posición libre entre ellos. Empuje siempre los estantes hasta el tope de fondo del horno.

Tamaños de las bandejas

Un horno de 900 mm de ancho admitirá una bandeja de 2/1. Las bandejas o platos independientes se colocarán en posición central. Las bandejas no deben quedar en voladizo sobre el estante de soporte, en ningún sentido, puesto que de lo contrario la circulación del calor se verá menoscabada. En concreto, no permita NUNCA que un utensilio ocupe el espacio que haya tras el soporte trasero del estante.

Periodo de precaldeo

Deje siempre que transcurran 15 minutos desde que se enciende un horno frío hasta que se introduzca toda una carga completa de alimentos para cocinar. Introduzca los alimentos rápidamente y cierre bien las puertas.

SECCIÓN 4 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Será más fácil limpiar las superficies si los derrames se limpian antes de que se sequen y quemen y si las unidades se limpian diariamente.

Superficies de acero inoxidable

Estas superficies se limpiarán con agua caliente y detergente cuando estén secas y se pulirán con un trapo suave.

Los limpiadores con lejía, abrasivos o productos químicos cáusticos dañarán o dejarán marcas en las superficies de acero inoxidable, por lo que no deberán utilizarse.

Superficies de esmaltes vítreos

Se recomienda limpiar estas superficies diariamente tras usarlas. Limpie las superficies de esmalte vítreo con un paño suave y agua jabonosa mientras estén templadas. Las partes muy sucias que puedan desmontarse deberán ponerse a remojo en agua caliente con un detergente autorizado. Si las partes no pueden desmontarse de la unidad, podrán obtenerse buenos resultados aplicando agua templada con un detergente autorizado y utilizando estropajos de nilón o de fregar los platos.

Placa

Los difusores de los fuegos se limpiarán diariamente. La eficacia de los fuegos se verá reducida considerablemente si no se ejecutan las tareas de limpieza recomendada.

1. Quite las rejillas extraíbles y las caperuzas de los difusores de la placa de fuegos. Lave todas las partes con agua caliente jabonosa siguiendo las instrucciones pormenorizadas que se recogen al final de la sección.
2. Tras lavarlas, seque todas las partes y cerciórese de que no queda agua en el interior de los difusores.
3. La placa de fuegos puede izarse para proceder a la limpieza. Sirviéndose de las aberturas delanteras a izquierda y derecha ices la parte delantera de la placa hasta un ángulo de aproximadamente 45 grados y, seguidamente, tire de ella hacia delante.
4. Reinstalación de la placa: Apoye la placa sobre la superficie superior del aparato a 45° y deslícela hacia atrás hasta que la brida trasera quede bajo el acabado de ventilación. Baje seguidamente la placa hasta los paneles laterales.
5. Seque a mano las rejillas extraíbles. NO DEJE NUNCA QUE SE SEQUEN SOLAS.

Instrucciones de Limpieza de las Fuegos de la Placa

Se observarán las instrucciones que siguen cuando:

- Se ha sufrido un derrame sobre el difusor del fuego.
- El fuego no se enciende o no mantiene la llama encendida.

- Al final de cada día o al acabar de cocinar.

Precaución: Las diversas partes pueden estar calientes, por lo que deberán tomarse las medidas de precaución necesarias para no quemarse.

1. Quite la rejilla extraíble.
2. Quite la caperuza difusora y el zócalo izándolos.
3. Lávelos bien con agua y jabón. Asegúrese de que todas las aberturas quedan limpias y sin alimentos o materiales de desecho.

Importante: Los desechos pegados a las aberturas podrán quitarse con útiles tales como palillos de dientes. La base debe quedar limpia y sin desechos, utilizando para ello un cepillo de cerdas suaves. Las caperuzas difusoras pueden secarse con un paño suave, debiendo soplar sobre las aberturas para asegurar que no quedan bloqueadas.

4. Limpie todo derrame pegado a los zócalos de los fuegos, asegurándose de que se elimina toda presencia de alimentos y desechos. Seque bien los zócalos, con cuidado de no dañar el sensor de la llama.

Importante: No deje que por el agujero grande del zócalo del apoyo del difusor caigan derrames ni materiales de desecho.

5. Coloque de vuelta las caperuzas difusoras y los zócalos sobre sus asientos y asegúrese de que las caperuzas en los chaveteros de los zócalos. Si el cabezal difusor del fuego encaja debidamente – no girará.
6. Encienda el fuego para verificar que funciona correctamente.

Nota: Asegúrese de que todas las partes están bien secas antes de volver a intentar encender los fuegos.

Nota: Este proceso deberá ejecutarse antes de proceder a llamar al técnico de servicio y mantenimiento.

Los fallos ocasionados por el incumplimiento de la limpieza pueden ocasionar costes innecesarios.

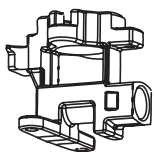
Horno

Limpie el horno cuando esté templado pero no caliente. La placa de base esmaltada puede sacarse izándola. Las guías de los estantes pueden desmontarse quitando los cuatro fiadores. La base del horno se desmonta izando el frente y tirando hacia usted.

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Número de pieza	Descripción	Cdad
502989600	Consola de soporte del electrodo	1
082986600	Conjunto del difusor de fuego	1
082982600	Conjunto de la caperuza difusora de fuego	6
082982500	Zócalo del difusor de fuego	6
532991800	Lateral izquierdo exterior de la puerta del horno	1
532991900	Lateral derecho exterior de la puerta del horno	1
502991600	Panel interior de la puerta del horno	2
082510900	Electrodo de horno	1
502992400	Panel delantero	1
081502200	Piezogenerador de chispas de encendido	1
080482809	Cable de encendido	1
082983500	Tirador de la puerta	2
012980500	Tirador de la puerta	1
082988100	Inyector para gas natural (horno)	1
082988101	Inyector para propano (horno)	1
082983800	Mando de control (placa)	6
082983801	Mando de control (horno)	1
080125000	Contratuerca, termopar	7
082984000	Rejilla extraíble	3
081367387	Tornillo M3x6 Torx	1
082993800	Precinto, horno	1
082986700	Estante, horno	2
502992900	Consola de soporte de rail trasero de suministro de gas	1
082821300	Termopar, 1500 mm	1
082980700	Termopar, placa	6
082982200	Termostato, horno	1
083064900	Llave de paso de gas para gas natural	6
083064901	Llave de paso de gas para propano	6
082983600	Rueda (sin freno)	2
082983601	Rueda (con freno)	2
083124801	Manual	1

Placa Tipo 1



Gas natural, Inyector &
Porta 082982400 x6

Propano, Inyector & Porta
082982401 x6

Placa Tipo 2



Porta
082982402 x6

Gas natural, Inyector
083128101 x6

Propano, Inyector
083128100 x6

Gamme Pour La Restauration Commerciale (FR/LU)

Cet appareil doit être installé par un technicien compétent, conformément aux instructions d'installation et d'entretien ainsi qu'à la réglementation nationale en vigueur.

L'utilisateur ne **doit pas** apporter de modifications aux pièces protégées par le fabricant.

Toujours s'assurer qu'une personne compétente réalise les interventions de maintenance.

Cet appareil doit être raccordé à la terre.

Après l'installation, l'installateur doit s'assurer que l'utilisateur a reçu des instructions quant à l'utilisation sans risque de cet appareil, et qu'il possède un exemplaire du manuel d'utilisation qu'il conservera pour pouvoir s'y référer.

Cet équipement est uniquement destiné à une utilisation professionnelle et doit être utilisé exclusivement par des personnes qualifiées.

Il incombe au superviseur ou personne équivalente de s'assurer que les utilisateurs portent des **vêtements de protection adaptés** et de leur signaler que certaines pièces deviennent **très chaudes** pendant une utilisation normale, ce qui peut provoquer des brûlures en cas de contact accidentel.

Si l'appareil est équipé de roulettes, il faut s'assurer que les roulettes avant sont verrouillées quand l'appareil est utilisé. Il faut prendre des précautions pendant le déplacement de l'appareil.

Pendant l'utilisation de l'appareil:

- ✓ Toujours s'assurer que les fonds des casseroles sont secs et plats avant de les placer sur le feu.
- ✓ Toujours placer les casseroles au centre du brûleur, avec la poignée dans une position où elle ne pourra pas être accrochée accidentellement.
- ✓ Toujours utiliser des casseroles de dimensions correctes pour cet appareil (125 mm - 420 mm).
- ✓ Toujours faire attention quand on sort des aliments du four car la zone autour de l'ouverture peut être chaude.
- ✓ Toujours utiliser des gants isothermes quand on manipule des ustensiles qui ont été mis au four car ceux-ci seront chauds.
- ✓ Toujours s'assurer que les grilles du four sont solidement en place.
- ✗ Ne jamais utiliser de bain-marie, de casseroles à fond évasé, de vieilles casseroles ou de casseroles déformées, ou des casseroles instables sur une surface plane.
- ✗ Ne jamais laisser des matières grasses de cuisson ou de l'huile sans surveillance.
- ✗ Ne jamais utiliser la table de cuisson dans des buts autres que la cuisson d'aliments.
- ✗ Les ustensiles de cuisine en plastique peuvent fondre s'ils entrent en contact avec une table de cuisson chaude. Ne jamais les laisser à proximité ou sur la plaque de cuisson.
- ✗ Ne jamais laisser le brûleur allumé s'il n'y a pas de casserole dessus. Ceci représente un danger d'incendie.
- ✗ Ne pas placer d'objets sur la porte quand elle est ouverte.
- ✗ Ne pas enrouler de feuille d'aluminium autour des grilles du four.
- ✗ Ne pas étaler de torchons près du four pendant qu'il fonctionne, car cela représente un danger d'incendie.
- ✗ Ne pas utiliser cet appareil pour faire chauffer des substances autres que des aliments et ne pas l'utiliser pour chauffer la pièce.

Dégagements

- Il ne doit pas y avoir de rayon, surplomb, élément ou hotte à moins de 1200 mm au-dessus des supports pour casseroles mais veuillez vérifier ce point sur les instructions du fabricant de la hotte.
- Il doit y avoir un dégagement de 100 mm entre l'appareil et des matières combustibles (éléments en bois etc.) A l'arrière, l'appareil peut être poussé jusqu'à ce que la fixation de soutien du rail gaz touche le mur.

Ces appareils doivent être installés et maintenus par une personne compétente.

IMPORTANT

L'installateur doit s'assurer que l'installation de l'appareil est conforme à ces instructions et à la réglementation nationale en vigueur au moment de l'installation.

Ces appareils portent la marque CE car ils sont conformes à la Directive sur les appareils au gaz des pays, types de gaz et pressions indiqués sur la plaque signalétique. Il convient d'être particulièrement attentif afin de ne pas gêner l'admission d'air de combustion ou l'évacuation des produits de combustion de l'appareil.

ATTENTION – POUR ÉVITER LES CHOCS, TOUS LES APPAREILS DOIVENT ÊTRE RELIÉS À LA TERRE, QU'ILS SOIENT AU GAZ OU ÉLECTRIQUES.

Une fois l'installation terminée, ces instructions doivent être confiées à l'ingénieur qui sera chargé de la maintenance pour qu'il puisse les consulter. Après l'installation / la maintenance, ces instructions doivent être remises à l'utilisateur après lui avoir fait une démonstration du fonctionnement et du nettoyage de l'appareil.

GUIDE D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

IL EST IMPÉRATIF DE CONSULTER CES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER CET APPAREIL ET DE LE METTRE EN SERVICE. TOUT MANQUEMENT À RESPECTER LES PROCÉDURES SPÉCIFIÉES POURRAIT ENTRAÎNER DES DÉGÂTS OU EXIGER L'INTERVENTION D'UN TECHNICIEN.

CONTRAT DE MAINTENANCE PRÉVENTIVE

Afin d'obtenir les meilleures performances pendant l'utilisation de cet appareil, nous conseillons de signer un contrat de maintenance. Ce contrat permet à un technicien d'inspecter régulièrement l'appareil afin de réaliser des ajustements et réparations.

SECTION 1 - INSTALLATION

SAUF MENTION CONTRAIRE, LES PIÈCES PROTÉGÉES PAR LE FABRICANT NE DOIVENT PAS ÊTRE AJUSTÉES PAR L'INSTALLATEUR.

1.1 POSITIONNEMENT

L'appareil doit être installé sur une surface plane, de niveau et ignifuge, dans un endroit bien éclairé et sans courants d'air.

Lorsque le plancher comporte des matériaux combustibles, il convient de consulter les exigences locales en matière d'incendie afin de vérifier la conformité de l'installation. Il doit y avoir un dégagement vertical minimum de 1200 mm au-dessus du haut des supports pour casseroles.

Important

Si l'appareil doit être installé pour former un ensemble avec d'autres appareils assortis, il faut consulter les instructions de tous les modèles pour déterminer les dégagements nécessaires avec les parois arrière ou surfaces supérieures combustibles.

Certains appareils exigent un dégagement plus important que d'autres. Le chiffre le plus élevé mentionné dans les instructions individuelles déterminera donc le dégagement de l'ensemble complet d'appareils contigus.

L'aération du four se fait verticalement par l'aération à l'arrière de la plaque de cuisson. Il ne doit pas y avoir de raccordement direct de l'évacuation à un système d'extraction mécanique ou à l'air extérieur. Les brûleurs dégagent des produits de combustion directement dans la pièce. L'idéal est de placer l'appareil sous une hotte.

Une ventilation adéquate, qu'elle soit naturelle ou mécanique, doit exister afin d'apporter une quantité suffisante d'air frais pour la combustion et de pouvoir éliminer facilement les produits de combustion pouvant être nocifs à la santé.

En ce qui concerne les installations multiples, les exigences de chaque appareil doivent être additionnées. L'installation doit être conforme à la réglementation locale et/ou nationale en vigueur. Il est IMPÉRATIF de faire appel à un installateur compétent.

1.2 ALIMENTATION EN GAZ

Le service entrant doit être de débit suffisant pour pouvoir alimenter l'appareil à plein régime sans chute de pression significative. Un compteur de gaz est connecté à la conduite d'alimentation par le fournisseur de gaz. Si un compteur existe déjà, il doit être contrôlé par le fournisseur de gaz pour vérifier qu'il a une capacité suffisante pour la consommation de l'appareil en plus des autres équipements au gaz installés.

Elles doivent être de diamètre adéquat mais ne doivent pas être plus petites que le raccordement d'arrivée du gaz de l'appareil, c'est-à-dire Rp 3/4. Un robinet de sectionnement doit être positionné près de l'appareil afin de pouvoir couper l'alimentation en cas d'urgence ou pendant les interventions techniques sur l'alimentation en gaz. Les tuyauteries seront conformes aux exigences nationales en vigueur et seront examinées de temps à autre et remplacées si nécessaire.

L'installation doit être testée afin de vérifier qu'elle ne comporte pas de fuites de gaz.

1.3 AJUSTEMENT DE LA PRESSION DU GAZ - GAZ NATUREL ET PROPANE

Pays	Appareil Catégorie	Type de gaz	Pression du gaz
FR/LU*	A ₁ , I _{2E}	Gaz naturel (G20)	20 mbar
FR	A ₁ , I _{3P}	Propane (G31)	37 mbar

1.4 APPORTS DE CHALEUR – GAZ NATUREL ET PROPANE

		Apport de Chaleur (kW net)			Apport de Chaleur, Réglage Bas (kW net)	
Pays	Type de gaz	Plaque de cuisson	Four	Total	Plaque de cuisson	Four
FR/LU*	Gaz naturel (G20)	6,10 kW x6	9,00 kW	45,6 kW	0,95 kW	1,40 kW
FR	Propane (G31)	5,40 kW x6	9,00 kW	41,4 kW	0,95 kW	1,40 kW

1.5 VALEURS INJECTEUR ET DÉRIVATION – GAZ NATUREL ET PROPANE

		Injecteur Valeur		Dérivation Vis Valeur	
Pays	Type de gaz	Plaque de cuisson	Four	Plaque de cuisson	Four
FR/LU*	Gaz naturel (G20)	193 (type 1) 200 (type 2)	240	48 vissé	72 vissé
FR	Propane (G31)	120 (type 1 & 2)	155	48 sortie réglage	72 sortie réglage

Le point de contrôle de la pression se trouve près du centre du distributeur de gaz derrière le tableau de commande frontal.

Brancher un manomètre et vérifier que la pression d'alimentation est correcte quand le brûleur du four est allumé puis mis sur le réglage 270°C.

1.6 AJUSTEMENT DES BRULEURS – GAZ NATUREL ET PROPANE

Les brûleurs des plaques de cuisson et des fours ont des aérations fixes, AUCUN RÉGLAGE n'est possible.

1.7 INFORMATIONS SUR LES CONVERSIONS POUR DIFFÉRENTS PAYS

Les appareils peuvent être adaptés pour tous les pays indiqués dans les tableaux en utilisant le kit de conversion contenant : manuel d'instructions traduit et plaque signalétique de remplacement qui DOIT être posée sur l'appareil. Les injecteurs de remplacement pour le four et les brûleurs de la plaque de cuisson sont UNIQUEMENT destinés à l'Allemagne et UNIQUEMENT pour le propane. Ils ne DOIVENT PAS être utilisés sur d'autres produits.

*Le LU utilise uniquement du gaz naturel

SECTION 2 – MONTAGE ET MISE EN SERVICE

2.1 MONTAGE

Montage des fourneaux

Remarque: Les paragraphes ci-dessous doivent être lus dans la mesure où ils s'appliquent à l'unité montée.

1. Si l'appareil est fourni avec des pieds : déballer l'appareil et le mettre en place en utilisant les réglages des pieds pour le mettre de niveau.
2. Ouvrir la porte du four, retirer les grilles et la plaque horizontale amovible du fond. Vérifier que l'ensemble d'allumage du brûleur est correctement positionné et non desserré. Vérifier que TOUS les matériaux d'emballage etc. ont été enlevés du four. Remettre toutes les pièces en suivant la procédure en sens inverse.
3. Inspecter la plaque de cuisson, enlever les cales etc. de la plaque et vérifier que tous les brûleurs et grilles sont bien en place. Les capuchons des brûleurs de la plaque de cuisson sont posés sur des socles en aluminium amovibles.

2.2 RACCORDEMENT À L'ARRIVÉE DU GAZ

Raccorder l'appareil à l'arrivée du gaz. Vérifier s'il y a des fuites de gaz.

L'arrivée de gaz intégrée en aval du robinet de gaz peut être contrôlée en y pulvérisant un spray de détection de fuites de gaz alors que le brûleur est allumé. Le raccord d'admission de l'appareil se situe à l'arrière, en haut à droite sur Rp 3/4.

2.3 MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Important: Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que LA TOTALITÉ des matériaux d'emballage a été enlevée.

2.3.1 Réglage de la pression du gaz

1. Il faut vérifier la pression du gaz pendant la mise en service; pour cela, il faut brancher un manomètre adapté au point de contrôle de la pression au centre du rail gaz derrière le panneau frontal.
2. Ouvrir le robinet de gaz principal qui alimente l'appareil.
3. Allumer le brûleur du four de l'appareil comme décrit à la section 2.3.3. Comme les conduites d'alimentation de gaz peuvent contenir de l'air, poursuivre la procédure de gaz jusqu'à ce que la flamme soit régulière. Faire pivoter le bouton jusqu'à la position 270°C et vérifier que la pression d'alimentation est correcte.
4. Débrancher le manomètre du point de contrôle. Remettre la vis du point de contrôle et vérifier qu'il n'y a pas de fuite.

2.3.2 Contrôle du fonctionnement des commandes

1. Allumer un feu gaz ou le four comme indiqué à la section 2.3.3. Vérifier que l'allumage se fait sans difficulté ou retard. Répéter cette opération plusieurs fois.
2. Placer un thermomètre au centre du four et choisir la position 210°C sur le bouton du thermostat. Laisser le four chauffer et vérifier que la température atteint 210 +/- 15°C. Si la température se trouve hors de la plage indiquée, le thermostat est peut-être défectueux, auquel cas un technicien doit intervenir (voir la procédure de remplacement et d'étalonnage du thermostat). ARRÊTER l'alimentation gaz du four et attendre qu'il refroidisse suffisamment avant d'enlever le thermostat.

2.3.3 Séquence d'allumage

Important: Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que LA TOTALITÉ des matériaux d'emballage a été enlevée.

Plaque de cuisson

1. Vérifier que l'arrivée du gaz est ouverte.
2. Pour allumer les brûleurs de la plaque de cuisson, appuyer sur le bouton et le faire pivoter pour obtenir la flamme maximale. Allumer les brûleurs avec un allume-feu ou une allumette. Maintenir le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes puis le relâcher. Vérifier que le brûleur reste allumé et tourner le bouton à la position requise.
3. Pour arrêter le feu gaz, mettre le bouton sur la position ARRÊT.

Four

1. Vérifier que l'arrivée du gaz est ouverte.
2. Pour allumer le four, ouvrir la porte, appuyer sur le bouton du thermostat et le faire pivoter dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'allumage. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton du thermostat. Appuyer sur le bouton d'allumage piézo – adjacent au bouton du thermostat – pour créer une étincelle au niveau du brûleur.
3. Une fois le brûleur allumé, continuer à maintenir le bouton du thermostat enfoncé pendant 5 à 10 secondes de plus avant de le relâcher. Vérifier que le brûleur reste allumé et tourner le thermostat à la position requise.
4. Pour éteindre la flamme du four, faire tourner le bouton du thermostat à la position ARRÊT.

2.4 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Dans la mesure du possible, l'installateur doit s'assurer que l'utilisateur comprend totalement les instructions d'allumage, de nettoyage et d'utilisation correcte de l'appareil. Il est également important de s'assurer que l'utilisateur connaît la position du robinet d'arrêt du gaz et de lui faire une démonstration de la procédure à suivre en cas d'urgence.

SECTION 3 – MAINTENANCE ET CONVERSION

IMPORTANT: AVANT DE RÉALISER UNE INTERVENTION DE MAINTENANCE, VÉRIFIER QUE LE ROBINET D'ARRÊT DU GAZ EST FERMÉ ET QU'IL NE PEUT PAS ÊTRE OUVERT ACCIDENTELLEMENT.

APRÈS CHAQUE TÂCHE DE MAINTENANCE, VÉRIFIER L'APPAREIL POUR S'ASSURER QU'IL FONCTIONNE CORRECTEMENT ET RÉALISER LES AJUSTEMENTS NÉCESSAIRES PRÉSENTÉS À LA SECTION 1.

Après avoir réalisé une intervention de maintenance ou changé des composants acheminant du gaz **TOUJOURS VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITES DE GAZ!**

3.1 DÉMONTAGE DES PANNEAUX DE COMMANDE ET BRÛLEURS

Les différents panneaux se démontent de la manière suivante:

3.1.1 Démontage du panneau frontal

1. Démontez d'abord tous les boutons de commande.
2. Ouvrir les portes du four et enlever les deux vis se trouvant sur la face inférieure du panneau frontal.
3. Enlever ensuite les deux vis à chaque extrémité du panneau.
4. Enfin, enlever les 3 vis de fixation de l'avant du panneau.
5. Le panneau peut maintenant être retiré de l'appareil.

3.1.2 Démontage de la plaque de cuisson

1. Enlever toutes les grilles, les capuchons des brûleurs et les socles.
2. Soulever l'avant de la plaque de cuisson à environ 45° en se servant des orifices du brûleur gauche et droit avant, puis tirer la plaque vers l'avant.
3. La plaque doit maintenant être extraite de l'aération arrière et peut être enlevée de l'appareil.

3.1.3 Remplacement des brûleurs de la plaque de cuisson

1. Démontez la plaque de cuisson comme indiqué à la page précédente.
2. Débrancher le tuyau d'alimentation du brûleur en dévissant l'écrou de compression au niveau du brûleur.
3. Enlever les deux vis de fixation qui maintiennent le brûleur de la plaque.
4. Le brûleur peut maintenant être retiré de l'appareil.
5. Pour installer le brûleur de remplacement, procéder dans l'ordre inverse.

3.1.4 Remplacement du brûleur du four

1. Enlever les grilles et la plaque du fond du four.
2. Débrancher le tuyau d'alimentation du brûleur du four au niveau de l'injecteur en laiton sur le brûleur.
3. Débrancher le thermocouple du brûleur.
4. Déconnecter le fil de l'électrode de celle-ci.
5. Enlever les quatre vis du brûleur du four (noter que la fixation de l'électrode se détache aussi de l'appareil lorsqu'on dévisse les vis de fixation du brûleur). Le brûleur du four peut maintenant être remplacé.
6. Pour installer un nouveau brûleur, suivre la séquence ci-dessus dans l'ordre inverse.

3.1.5 Nettoyage

Il faut nettoyer les brûleurs de temps à autre pour qu'ils fonctionnent de manière optimale. Les brûleurs de la plaque de cuisson doivent être nettoyés comme indiqué dans les instructions d'utilisation.

Pour les autres brûleurs, il est conseillé d'utiliser une brosse métallique; les obstructions doivent être éliminées au moyen d'une tige métallique alors que les matières détachées doivent être éliminées en secouant le brûleur.

3.2 INJECTEURS

3.2.1 Plaque de cuisson

1. Enlever les capuchons et socles des brûleurs.
2. Démontez et enlever soigneusement l'injecteur.

3. Remettre le tout en place dans l'ordre inverse.

3.2.2 Four

1. Enlever le brûleur comme indiqué dans «Remplacement du brûleur du four».
2. Démonter l'injecteur et l'enlever.
3. Remettre le tout en place dans l'ordre inverse.

3.3 THERMOCOUPLES ET DISPOSITIF DE SÉCURITÉ (FFD)

3.3.1 Aimant du dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme de la plaque de cuisson.

1. Démonter le thermocouple dans la partie FFD du robinet de gaz.
2. Démonter le capuchon de la partie FFD à l'arrière du robinet de gaz et retirer l'aimant, puis suivre la procédure inverse pour le remettre en place.

3.3.2 Thermocouple de la plaque de cuisson

1. Enlever la plaque de cuisson comme indiqué à la section 3.1.2.
2. Retirer l'écrou de fixation du capteur du thermocouple sur la fixation du brûleur et extraire le thermocouple de la fixation depuis le dessous.
3. Débrancher le thermocouple à la partie FFD du robinet de gaz et l'enlever délicatement. Pour le remonter, suivre la procédure dans l'ordre inverse en prenant soin de ne pas trop serrer le thermocouple.

3.3.3 Dispositif aimanté de sécurité en cas de défaillance de la flamme du four

1. Débrancher le thermocouple à la partie FFD du thermostat.
2. Enlever le capuchon de la section FFD à l'arrière du thermostat et retirer l'unité magnétique.
3. Pour le remonter, suivre la procédure dans l'ordre inverse en prenant soin de ne pas trop serrer le thermocouple.

3.3.4 Thermocouple du four

1. Enlever la plaque de cuisson comme indiqué à la section 3.1.2.
2. Débrancher le thermocouple à la partie FFD du thermostat.
3. Ouvrir les portes du four, enlever les grilles et la plaque du fond.
4. Enlever l'écrou de fixation du capteur du thermocouple sur la fixation du brûleur.
5. Enlever le thermocouple de la fixation. Tirer le reste du thermocouple dans le four, à travers l'orifice du panneau latéral gauche du four.
6. Pour le remonter, suivre la procédure dans l'ordre inverse en prenant soin de ne pas trop serrer le raccord à l'arrière du thermostat.

3.4 DISPOSITIF D'ALLUMAGE DU FOUR ET ÉLECTRODES

Le dispositif d'allumage est de type étincelle piézo et ne contient pas de piles. L'unité comporte le logement piézo, un câble, un câble de mise à la terre (le cas échéant) et un ensemble électrode. Le câble est à emboîtement à l'extrémité piézo et électrode. L'embout de l'électrode du dispositif d'allumage du four doit être positionné à 3,5 mm de l'orifice du brûleur.

3.4.1 Dispositif d'allumage du four

1. Retirer le panneau frontal comme indiqué dans la section 3.1.1.
2. Débrancher le fil de mise à la terre (le cas échéant) et le câble de l'électrode du logement piézo. Enlever l'écrou qui maintient le dispositif d'allumage et retirer celui-ci.

3.4.2 Électrode du four

Remarque: il faut prendre soin de ne pas endommager l'électrode.

1. Enlever les grilles du four et la plaque du fond. Débrancher le câble du dispositif d'allumage de l'électrode.
2. Enlever la vis M3 x 6 qui maintient l'électrode sur la fixation.
3. Retirer l'électrode et procéder au remontage dans l'ordre inverse.

3.5 THERMOSTAT DU FOUR

Étalonnage du thermostat: Le thermostat ne doit pas être étalonné. Si la température au centre du four se trouve hors des tolérances spécifiées, il faut remplacer le thermostat et

renvoyer le thermostat défaillant au service après vente.

1. Démontez les boutons de commande et le panneau frontal comme indiqué à la section 3.1.1.
2. Enlevez la plaque de cuisson comme indiqué à la section 3.1.2.
3. Débranchez le thermocouple à la partie FFD du thermostat. Débranchez le tuyau d'alimentation du brûleur du four à l'arrière du thermostat.
4. Depuis l'intérieur du four, notez l'acheminement/l'emplacement du capillaire/de la fiole du thermostat.
5. Extraire doucement la fiole du thermostat de la pince gauche. Faire coulisser la fiole vers la gauche pour libérer son extrémité de l'orifice de localisation de la pince droite.
6. Faire passer le capillaire et la fiole dans l'orifice de la plaque supérieure du four.
7. Démontez les fixations qui maintiennent le thermostat sur le rail gaz.
8. Remplacer toutes les pièces dans l'ordre inverse, et changer le joint torique si nécessaire. Prendre soin de ne pas trop serrer le raccord du thermocouple à l'arrière du thermostat.

3.6 ROBINETS DE GAZ

Remarque: Les fiches et les corps sont usinés par paires et ne sont donc pas interchangeables. Toujours nettoyer un robinet à la fois.

1. Démontez les boutons de commande et le panneau frontal comme indiqué à la section 3.1.1.
2. Enlevez la plaque de cuisson comme indiqué à la section 3.1.2.
3. Débranchez le thermocouple à la partie FFD du robinet de gaz. Démontez le tuyau d'alimentation du brûleur à l'arrière du robinet de gaz.
4. Démontez les fixations qui maintiennent le robinet sur le rail gaz.
5. Remplacer toutes les pièces dans l'ordre inverse, et changer le joint torique si nécessaire. Prendre soin de ne pas trop serrer le raccord du thermocouple à l'arrière du robinet de gaz.

3.7 LISTE DE CONTRÔLE DES DÉFAILLANCES

Si une flamme n'apparaît sur aucun des brûleurs (plaque de cuisson ou four), suivre cette liste de contrôle:

1. Vérifier que l'arrivée gaz est ouverte.
2. Vérifier la pression au point d'essai de la pression pour s'assurer que le gaz arrive jusqu'à l'appareil.
3. Si le gaz arrive, vérifier si l'injecteur des brûleurs n'est pas obstrué.
4. Si l'injecteur n'est pas obstrué, vérifier que l'unité magnétique FFD s'active et autorise le gaz à passer.
5. FOUR SEULEMENT - Vérifier que l'électrode émet bien une étincelle.
6. FOUR SEULEMENT - S'il n'y a pas d'étincelle, vérifier l'écart des électrodes et le raccordement du câble de l'allumage. Vérifier également les raccordements du dispositif d'allumage et de la mise à la terre (s'il est installé).
7. S'il n'y a toujours pas de flamme, recommencer le contrôle depuis le début.

Si une flamme apparaît mais n'est pas maintenue, suivre la liste de contrôle suivante:

1. Vérifier que le capteur du thermocouple est fixé correctement et que les orifices du brûleur sont propres.
2. Vérifier que le thermocouple n'est pas endommagé et qu'il est bien fixé à la partie FFD de la commande du gaz.
3. Vérifier si le FFD se met sous tension et maintient la flamme.
4. Si le brûleur ne maintient toujours pas la flamme après avoir suivi la procédure ci-dessus, inspecter l'unité magnétique de la commande.

SECTION 4 – PIÈCES DÉTACHÉES

Pour la commande de pièces détachées, toujours indiquer le type d'appareil et son numéro de série.

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil.

GUIDE D'UTILISATION

SECTION 1 – PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

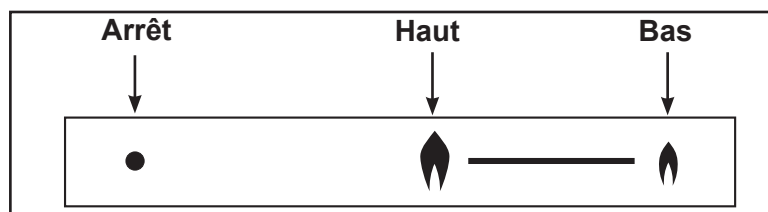
Tous les modèles sont équipés de dispositifs de sécurité qui coupent l'alimentation gaz des brûleurs si la flamme s'éteint.

La température du four est réglée par un thermostat.

Tous les robinets sont de type sécurité, avec un réglage HAUT et BAS fixe.

Commandes de la plaque de cuisson

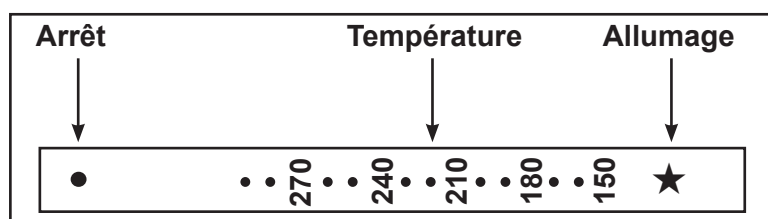
Les boutons de commande portent les indications suivantes.



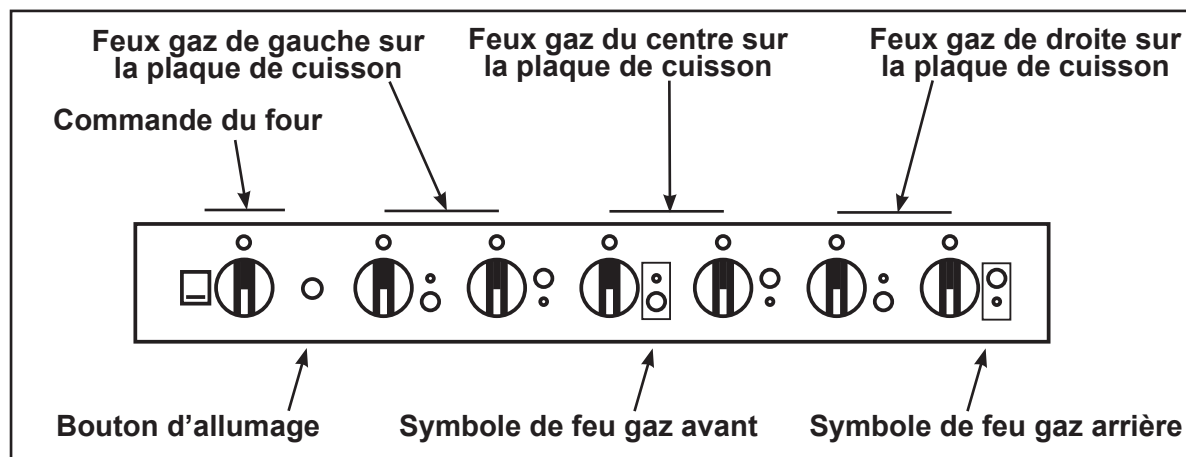
Thermostat du four

La température du four est réglée par un thermostat.

Les indications du bouton de commande sont en degrés Celsius. **Remarque:** Le bouton d'allumage se trouve sur le panneau avant, à côté du bouton du thermostat.



Ces commandes sont identifiées par les symboles (voir ci-dessous) se trouvant sur le panneau avant.



SECTION 2 - ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT

Plaque de cuisson

1. Appuyer sur le bouton et le faire pivoter jusqu'à la position pleine flamme.
2. Allumer le brûleur au moyen d'un allume-gaz ou d'une allumette et maintenir le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes supplémentaires avant de le relâcher.
3. Le brûleur doit rester allumé. Sinon, revenir à l'étape 1 et répéter la procédure d'allumage.
4. Quand le brûleur reste allumé, tourner le bouton à la position requise.

Pour arrêter le feu gaz, mettre le bouton sur la position ARRÊT.

INFORMATIONS IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT... ÉVITEZ UNE MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ! (UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL PEUT ÊTRE DANGEREUSE).

Consignes d'UTILISATION SANS RISQUES d'une casserole gastronomique sur la plaque de cuisson, Casseroles gastronomiques diamètre 2/1 ou 1/1

- Quand plusieurs brûleurs sont utilisés à la fois sous une casserole gastronomique, il faut réduire la flamme de chaque brûleur.
- Si deux brûleurs seulement sont utilisés, nous recommandons d'utiliser un brûleur avant et un brûleur arrière ensemble.
- Sur une plaque à six brûleurs, nous recommandons d'utiliser les deux brûleurs centraux.
- Avec la casserole mise en place, allumer un brûleur et faire pivoter son bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à une position à mi-chemin entre le symbole de petite et de grande flamme, mais pas plus.
- Répéter cette procédure pour les autres brûleurs nécessaires.
- Faire lentement pivoter le bouton de commande de chaque brûleur utilisé afin de réaliser le réglage fin de la flamme pour obtenir la chaleur souhaitée.
- Le but est d'obtenir des flammes de niveau identique sur tous les brûleurs.
- La chaleur sera ainsi répartie de manière uniforme sous la casserole et son contenu.
- Une flamme ne doit jamais chauffer les parois latérales de la casserole ou être de forme allongée.
- Si les flammes s'allongent, continuer à surveiller les flammes tout en faisant pivoter le bouton de commande du brûleur concerné dans le sens antihoraire, en direction du symbole de petite flamme, jusqu'à rectification du problème.
- Si le combustible utilisé est du propane, s'assurer que les flammes n'ont pas une extrémité jaune excessivement longue, ce qui pourrait provoquer des dépôts de suie et/ou une mauvaise combustion.
- **PENSER A LA SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION D'UNE CASSEROLE GASTRONOMIQUE SUR LA PLAQUE... TOUJOURS CHAUFFER LE CONTENU DOUCEMENT ET DE MANIÈRE UNIFORME... BAISSER LES FLAMMES**

Four

1. Ouvrir les portes du four.
2. Enfoncer et faire pivoter le bouton du thermostat jusqu'au réglage d'allumage indiqué par le symbole '★' et maintenir le bouton enfoncé pour établir l'alimentation en gaz du brûleur du four.
3. Continuer à maintenir le bouton enfoncé tout en appuyant sur le bouton d'allumage piézo situé à côté du thermostat du four (voir l'illustration de la page précédente) afin de créer une étincelle au niveau du brûleur du four.
4. Une fois la flamme du brûleur allumée, continuer à maintenir le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes supplémentaires avant de le relâcher.
5. Le brûleur doit rester allumé. Si le brûleur s'éteint, attendre 3 minutes puis recommencer l'opération à partir de l'étape 2.
6. Quand le brûleur reste allumé, tourner le bouton à la position requise.

Pour arrêter le brûleur du four, mettre le bouton du thermostat sur la position d'arrêt OFF.

Avertissement: La zone autour du four devient très chaude pendant l'utilisation du four. Prendre des précautions lors de l'ouverture des portes du four.

SECTION 3 - CONSEILS DE CUISINE

Plaque de cuisson

Les grilles sont prévues pour les casseroles de 125 mm à 420 mm de diamètre maximum.

Remarque : Pour un maximum d'efficacité, placer la casserole au centre du feu gaz et régler la flamme pour qu'elles ne touchent pas les parois latérales de la casserole

Clayettes

Deux clayettes de cuisson sont fournies. Elles peuvent être placées dans quatre positions différentes dans le four. Quand les deux clayettes sont utilisées à la fois, il doit y avoir au moins l'espace d'une clayette entre elles. Toujours enfoncer les clayettes dans le four jusqu'à ce que les butées touchent l'arrière des supports

Dimensions des plateaux

Un four de 900 mm de largeur peut accueillir un plateau gastronomique 2/1. Les plateaux simples ou les plats doivent être positionnés au centre. Les plateaux ne doivent pas dépasser de la clayette, car cela gênerait la circulation de chaleur. En particulier, il ne faut JAMAIS laisser un ustensile dans l'espace au-delà du rebord arrière de la clayette.

Durée de préchauffage

Prévoir au minimum 15 minutes après l'allumage d'un four froid avant de pouvoir faire cuire un four entier d'aliments. Placer les aliments dans le four rapidement et bien refermer les portes.

SECTION 4 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les surfaces sont toujours plus faciles à nettoyer si les salissures sont éliminées avant qu'elles ne durcissent et si les appareils sont nettoyés tous les jours.

Surfaces en inox

Il faut nettoyer ces surfaces à l'eau chaude additionnée de détergent, puis les sécher et les frotter avec un chiffon doux.

Les agents nettoyants contenant du chlore, des abrasifs ou des produits chimiques caustiques endommagent ou tachent les surfaces en inox et ne doivent pas être utilisés.

Surfaces en émail vitrifié

Il est recommandé de nettoyer ces surfaces tous les jours après utilisation. Essuyer les surfaces en émail vitrifié quand elles sont encore chaudes, en utilisant un chiffon doux trempé dans de l'eau chaude savonneuse. Les pièces amovibles très sales doivent être trempées dans l'eau chaude additionnée d'un détergent agréé. Si les pièces ne sont pas détachables de l'appareil, l'application d'eau chaude additionnée de détergent agréé en utilisant un tampon nettoyant nylon ou scotch donnera de bons résultats.

Plaque de cuisson

Les brûleurs doivent être nettoyés tous les jours. L'efficacité des brûleurs pourrait être réduite de manière importante si les opérations de nettoyage recommandées ne sont pas effectuées.

1. Enlever toutes les grilles et capuchons des brûleurs. Laver toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse en respectant les instructions détaillées fournies à la fin de cette section.
2. Après le lavage, sécher soigneusement toutes les pièces et vérifier qu'il ne reste plus d'eau à l'intérieur des brûleurs.
3. La plaque de cuisson elle-même se démonte pour la nettoyer. Soulever l'avant de la plaque de cuisson à environ 45 degrés en se servant des orifices du brûleur gauche et droit avant, puis tirer la plaque vers l'avant.
4. Remise en place de la plaque : Poser la plaque sur le dessus de l'appareil à 45 degrés et la faire coulisser vers l'arrière jusqu'à ce que la bride arrière aille se loger sous la garniture de l'aération. Ensuite, abaisser la plaque sur les panneaux latéraux.
5. Sécher les grilles à la main. NE JAMAIS LES LAISSER SÉCHER NATURELLEMENT.

Consignes de Nettoyages des Brûleurs de la Plaque de Cuisson

Respecter les instructions ci-dessous dans les circonstances suivantes:

- En cas de débordement sur le brûleur.
- Si le brûleur ne s'allume pas ou ne reste pas allumé.
- A la fin de chaque journée ou période de cuisson.

Attention: Les pièces peuvent être chaudes; il faut donc se protéger pour éviter les brûlures.

1. Enlever la grille.
2. Enlever le capuchon et le socle du brûleur en les soulevant.
3. Bien les nettoyer à l'eau savonneuse. Vérifier que tous les orifices du brûleur sont propres et débarrassés d'aliments ou débris.

Important: Les débris rebelles logés dans les orifices peuvent être éliminés en utilisant un objet non métallique comme une pique à cocktail. Les débris doivent être éliminés des bases en utilisant une brosse souple. Sécher les capuchons avec un chiffon doux et souffler dans les orifices pour bien vérifier qu'ils ne sont pas obstrués.

4. Nettoyer les taches sur les socles des brûleurs en s'assurant que tous les débris d'aliments et autres ont été éliminés. Sécher complètement les socles des brûleurs en prenant soin de ne pas endommager les détecteurs de flamme.

Important : Ne pas laisser les résidus d'aliments ou produits de nettoyage pénétrer dans le grand orifice des socles des brûleurs.

5. Remettre les capuchons et socles sur les bases et vérifier que les capuchons sont bien engagés dans les encoches des socles. Quand la tête du brûleur est bien positionnée, elle ne peut pas tourner.
6. Allumer le brûleur pour vérifier qu'il fonctionne correctement.

Remarque: S'assurer que toutes les pièces sont bien sèches avant de procéder au rallumage.

Remarque: Il faut suivre cette procédure avant d'appeler un technicien en cas de problème.

Tout manquement à respecter les consignes de nettoyage entraînera la facturation de l'intervention du technicien.

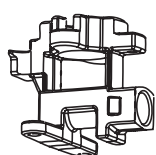
Four

Nettoyer le four quand il est encore tiède, mais pas chaud. La plaque émaillée du fond s'enlève en la soulevant. Les guides des clayettes sont amovibles après avoir défait les quatre fixations. Le socle du four s'enlève en le soulevant à l'avant puis en le tirant vers soi.

LISTE DE PIECES DE RECHANGE

Référence	Description	Qté
502989600	Fixation de soutien de l'électrode	1
082986600	Ensemble brûleur	1
082982600	Ensemble capuchon brûleur	6
082982500	Socle brûleur	6
532991800	Porte gauche du four, partie extérieure	1
532991900	Porte droite du four, partie extérieure	1
502991600	Panneau interne de la porte du four	2
082510900	Électrode four	1
502992400	Panneau frontal	1
081502200	Générateur d'allumage piézo noir	1
080482809	Fil allumage	1
082983500	Poignée de porte	2
012980500	Ensemble plaque de cuisson	1
082988100	Injecteur gaz naturel (four)	1
082988101	Injecteur propane (four)	1
082983800	Bouton de commande (plaque de cuisson)	6
082983801	Bouton de commande (four)	1
080125000	Contre-écrou thermocouple	7
082984000	Grille	3
081367387	Vis M3x6 Torx	1
082993800	Joint four	1
082986700	Grille four	2
502992900	Rail de soutien robinet arrière	1
082821300	Thermocouple 1500 mm	1
082980700	Thermocouple, plaque de cuisson	6
082982200	Thermostat du four	1
083064900	Robinet plaque de cuisson de gaz naturel	6
083064901	Robinet plaque de cuisson de propane	6
082983600	Roulette (sans frein)	2
082983601	Roulette (avec frein)	2
083124801	Manuel	1

Plaque de Cuisson Type 1



Gaz Naturel, Injecteur & Support 082982400 x6

Propane, Injecteur & Support 082982401 x6

Plaque de Cuisson Type 2



Support
082982402 x6

Gaz Naturel, Injecteur
083128101 x6

Propane, Injecteur
083128100 x6

Commerciële Cateringserie (NL)

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd door een bevoegd persoon in overeenstemming met de installatie- en onderhoudsinstructies en de geldende lokale voorschriften.

De gebruiker mag geen onderdelen afstellen die beschermd zijn door de fabrikant.

Altijd zorgen dat het onderhoud wordt uitgevoerd door een bevoegd persoon.

Dit apparaat moet geaard worden.

Na de installatie dient de installateur ervoor te zorgen dat de gebruiker wordt voorgelicht over het veilig gebruik van dit apparaat en een kopie heeft van de gebruikshandleiding voor raadpleging.

Dit apparaat is alleen voor professioneel gebruik en mag alleen maar bediend worden door bevoegde personen.

Het is de verantwoordelijkheid van de supervisor of daaraan gelijkwaardige personen om ervoor te zorgen dat de gebruikers geschikte beschermende kleding dragen en de aandacht vestigen op het feit dat sommige onderdelen, noodzakelijkerwijs zeer heet worden en brandwonden veroorzaken indien per ongeluk aangeraakt.

Indien het apparaat is uitgerust met wielen, zorg er dan voor dat de voorste wielen geblokkeerd worden wanneer het apparaat in gebruik is. Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat.

Bij gebruik van het apparaat:

- ✓ Zorg er altijd voor dat de onderkant van de pannen droog en vlak is voor u deze op de kookplaat zet.
- ✓ Plaats de pannen altijd boven het midden van de brander en draai de handvatten in een veilige positie zodat ze niet kunnen worden omgestoten of omgetrokken.
- ✓ Gebruik altijd pannen met de juiste afmeting voor dit apparaat (125 mm - 420 mm).
- ✓ Wees voorzichtig wanneer u eten uit de oven verwijdert omdat de onderdelen rond de opening heet kunnen zijn.
- ✓ Gebruik altijd ovenwanten wanneer u voorwerpen hanteert die in de oven zijn geweest omdat deze heet zullen zijn.
- ✓ Zorg altijd dat de ovenrekken goed bevestigd zijn.
- ✗ Gebruik nooit gestapelde pannen, pannen met een rand aan de onderkant, of oude of vervormde pannen, of een pan die niet stabiel is op een vlak oppervlak.
- ✗ Laat nooit kookvet, of -olie, zonder toezicht.
- ✗ Gebruik de kookplaat nooit voor een ander doel dan het bereiden van voedsel.
- ✗ Plastic kookgerei kan smelten wanneer het in aanraking komt met een verhitte kookplaat. Leg het nooit dichtbij, of bovenop de kookplaat.
- ✗ Laat de brander nooit branden zonder dat er een pan op staat. Dit vormt een brandgevaar.
- ✗ Plaats nooit voorwerpen op de deur terwijl deze open is.
- ✗ Wikkel geen folie rond de ovenrekken.
- ✗ Hang geen droogdoeken in de buurt van de oven wanneer deze aan is omdat dit een brandgevaar vormt.
- ✗ Gebruik dit apparaat nooit om andere zaken dan voedsel te verwarmen en gebruik het nooit om de kamer te verwarmen.

Vrije ruimte voor de installatie

- Er mogen geen planken, overkappingen, kastjes of afzuigkap minder dan 1200 mm boven de pandragers aanwezig zijn, maar raadpleeg ook de instructies van de fabrikant van de afzuigkap.
- Het apparaat moet minsten 100 mm verwijderd blijven van eventuele brandbare materialen (houten kastjes enz.). Aan de achterkant kan het apparaat naar achter worden geschoven tot de steun van de rail de muur raakt.

BELANGRIJK

De installateur dient ervoor te zorgen dat de installatie van het apparaat in overeenstemming is met deze voorschriften en de nationale voorschriften die van kracht zijn ten tijde van de installatie.

Deze apparaten zijn voorzien van een CE-keurmerk op basis van de overeenstemming met de Gasapparatenrichtlijn voor de landen, gastypen en gasdruk als uiteengezet op het informatieplaatje. Zorg er met name voor dat de luchttoevoer voor de verbranding of de afvoer van de verbrandingsproducten van het apparaat niet gehinderd worden.

WAARSCHUWING - OM ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VOORKOMEN MOETEN ALLE APPARATEN, ZIJ HET GAS OF ELEKTRISCH, WORDEN GEAARD.

Na voltooiing van de installatie dienen deze instructies te worden bewaard door de monteur die de leiding heeft voor raadpleging bij het onderhoud. Na de installatie/onderhoudsbeurt dienen deze instructies te worden overhandigd aan de gebruiker, nadat deze een demonstratie heeft gehad van de werking en de reiniging van het apparaat.

INSTALLATIE - EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

HET IS BELANGRIJK DAT DEZE INSTRUCTIES WORDEN GERAADPLEEGD VOORDAT DIT APPARAAT WORDT GEÏNSTALLEERD EN IN GEBRUIK WORDT GENOMEN. NALATEN OM DE SPECIFIEKE PROCEDURES TE VOLGEN KAN SCHADE TOT GEVOLG HEBBEN OF EEN ONDERHOUDSMONTEUR VEREISEN.

PREVENTIEF ONDERHOUDSCONTRACT

Voor de beste werking van dit apparaat raden wij aan dat er een Onderhoudscontract wordt afgesloten. Bezoeken kunnen dan worden afgelegd na afgesproken intervallen om afstelling en reparaties uit te voeren.

HOOFDSTUK 1 - INSTALLATIE

TENZIJ ANDERSZINS VERMELD ZIJN ONDERDELEN DIE BEVEILIGD ZIJN DOOR DE FABRIKANT NIET AF TE STELLEN DOOR DE INSTALLATEUR.

1.1 PLAATSING

Het apparaat moet worden geïnstalleerd op een vlakke, niet brandbare ondergrond, in een goed verlichte en tochtvrije positie.

Indien de ondergrond uit brandbaar materiaal bestaat, dan dienen de lokale brandveiligheidsvoorschriften te worden gecontroleerd voor naleving. Er dient een minimale vrije ruimte te zijn van 1200 mm boven de bovenkant van de pandragers.

Belangrijk

Indien het apparaat moet worden geïnstalleerd in combinatie met andere overeenkomstige apparaten dan dienen de instructies van alle modellen te worden geraadpleegd om de noodzakelijke vrije ruimte te bepalen tot een eventueel brandbare achtermuur of overhangend oppervlak.

Sommige apparaten vereisen een grotere vrije ruimte dan andere en de grootst vermelde afstand in de individuele instructies bepaalt daarom de vrije ruimte van de gehele combinatie van apparaten.

De oven wordt verticaal ontlucht via de ontluchting aan de achterzijde van de kookplaat. Er mag geen directe verbinding zijn van de ontluchting met een mechanisch afzuigsysteem of de buitenlucht. De branders van de kookplaat staan de verbrandingsproducten direct af aan de ruimte. Het plaatsen van het apparaat onder een overhangende afzuiging is de ideale opstelling.

Er dient gezorgd te worden voor voldoende ventilatie met frisse lucht voor de verbranding en het voldoende afvoeren van de verbrandingsproducten die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid.

Voor de installatie van meerdere apparaten dienen de vereisten voor de individuele apparaten bij elkaar te worden opgeteld. De installatie moet plaatsvinden in overeenstemming met de lokale en/of nationaal geldige voorschriften. Er dient een **BEVOEGDE** installateur te worden gebruikt.

1.2 GASTOEVOER

De gastoevoer dient voldoende te zijn om aan het volledige debiet te leveren zonder overmatig drukverlies. Aan de gasleiding van de huisaansluiting bevindt zich een gasmeter van uw gasleverancier. Iedere bestaande meter dient te worden gecontroleerd door de gasleverancier om te zorgen dat de meter voldoende capaciteit heeft om het vereiste debiet te leveren aan het apparaat bovenop de vraag van eventuele andere geïnstalleerde gasapparatuur.

Het pijpwerk dient voldoende afmetingen te hebben maar mag niet kleiner zijn dan de gastoevoeraansluiting op het apparaat, d.w.z. Rp 3/4. Er dient zich dichtbij het apparaat een afsluitkraan te bevinden om de gastoevoer af te kunnen sluiten in een noodgeval of voor onderhoud. De gasleidingen dienen te voldoen aan de nationale vereisten die van toepassing zijn en dienen regelmatig te worden geïnspecteerd en indien nodig te worden vervangen.

De installatie moet worden getest op gaslekken.

1.3 GASDRUKAFSTELLING - AARDGAS EN PROPAAANGAS

Land	Apparaat Categorie	Gastype	Gasdruk
NL	A ₁ , I _{2L}	Aardgas (G25)	25 mbar
NL	A ₁ , I _{3P}	Propaan (G31)	30 mbar

1.4 ENERGIETOEVOER - AARDGAS EN PROPAAANGAS

		Energietoevoer (kW net)			Energietoevoer, Lage Stand (kW net)	
Land	Gastype	Kookplaat	Oven	Totaal	Kookplaat	Oven
NL	Aardgas (G25)	5,58 kW x6	8,24 kW	41,7 kW	0,87 kW	1,28 kW
NL	Propaan (G31)	4,86 kW x6	8,10 kW	37,3 kW	0,86 kW	1,26 kW

1.5 INJECTOR- EN OMLOOPSTEMPELS - AARDGAS EN PROPAAANGAS

		Injector Stempel		Omloop Schroef Stempel	
Land	Gastype	Kookplaat	Oven	Kookplaat	Oven
NL	Aardgas (G25)	193 (type 1) 200 (type 2)	240	48 afst. uit	72 afst. uit
NL	Propaan (G31)	120 (type 1 & 2)	155	48 ingeschroefd	72 ingeschroefd

Het testpunt voor de gasdruk bevindt zich naar het midden van het gasverdeelstuk dat zich achter het regelpaneel aan de voorkant bevindt.

Sluit een manometer aan en controleer dat de druk correct is wanneer de brander van de oven aan is en ingesteld op 270°C.

1.8 BRANDERAFSTELLING - AARDGAS EN PROPAAANGAS

De branders van de kookplaat en de oven hebben vaste luchttoevoeropeningen, GEEN AFSTELLING mogelijk.

1.9 LANDEN OMZETTINGSINFORMATIE

De apparaten kunnen worden aangepast voor alle landen die in de tabellen worden genoemd door middel van de export conversieset die bestaat uit:- vertaalde bedieningshandleiding en vervangende debiettabel die MOET worden bevestigd aan het apparaat. De vervangende oven- en kookplaatinjectors in de set zijn ALLEEN voor gebruik in Duitsland en ALLEEN voor propaan. Deze MOGEN NIET gebruikt worden op enige andere producten.

HOOFDSTUK 2 - MONTAGE EN INGEBRUIKNAME

2.1 MONTAGE

Montage van fornuizen

Let op: De volgende paragrafen dienen te worden gelezen voor zover deze van toepassing zijn op het te monteren apparaat.

1. Als het apparaat geleverd is met voetjes: Pak het apparaat uit en zet het in de gewenste positie en gebruik de voetjes om het apparaat waterpas te zetten.
2. Open de ovendeur, trek de rekken eruit en maak het bodempaneel los. Controleer dat de vonkontstekking van de brander correct geplaatst is en goed vast zit. Zorg dat ALLE verpakking enz. verwijderd is uit de oven. Plaats alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde terug.
3. Controleer de kookplaat, verwijder de verpakking, enz. van de kookplaat en omgeving en zorg dat alle branders en pandragers goed geplaatst zijn. De koppen van de brander zitten los op de aluminium ringen van de afneembare constructie.

2.2 AANSLUITING OP DE GASTOEVOER

Sluit het apparaat aan op de gastoevoer. Controleer op gaslekken.

De geïntegreerde gastoevoer na de gasklep kan worden gecontroleerd op gaslekken door toepassing van lek-detectiespray met de brander aan. De toevoeraansluiting van het apparaat eindigt rechts bovenaan aan de achterkant in Rp 3/4.

2.3 HET APPARAAT IN GEBRUIK NEMEN

Belangrijk: Zorg dat voor ingebruikname ALLE verpakkingsmaterialen verwijderd zijn.

2.3.1 Gasdruk instellen

1. Tijdens het in gebruik nemen dient de gasdruk te worden gecontroleerd en een geschikte drukmeter dient te worden aangesloten op het druktestpunt in het midden van de gastoevoerbuis achter het voorpaneel.
2. Draai nu de gasklep open bij de gastoevoer naar het apparaat.
3. Ontsteek de brander van de oven als beschreven in hoofdstuk 2.3.3. Omdat de gastoevoer pijpen lucht kunnen bevatten dient u de ontstekingsprocedure te herhalen tot de brander gelijkmatig brandt. Draai de regelknop in de 270°C positie en controleer dat de toevoerdruk correct is.
4. Koppel de gasdrukmeter los van het testpunt. Plaats de afdichtschroef voor het testpunt weer terug en controleer op gasdichtheid.

2.3.2 Controleren van de werking van de regelknoppen

1. Ontsteek de kookplaat of de oven als uiteengezet in hoofdstuk 2.5.3. Controleer dat de ontsteking goed werkt zonder vertraging. Herhaal deze procedure meerdere keren.
2. Plaats een thermokoppel in het midden van de oven en selecteer 210°C op de thermostaatknop. Laat de oven opwarmen en controleer dat de temperatuur 210 +/- 15° C is.

Als de temperatuuraflazing buiten het gespecificeerde bereik is kan de thermostaat defect zijn en dient het apparaat onderhouden te worden (zie vervanging thermostaat en kalibratie-procedure). Draai de gastoevoer naar de oven UIT en laat deze voldoende lang afkoelen voordat u de thermostaat verwijderd.

2.3.3 Ontstekingsprocedure

Belangrijk: Zorg dat voor ingebruikname ALLE verpakkingsmaterialen verwijderd zijn.

Kookplaat

1. Zorg dat de hoofdgastoevoer is ingeschakeld.
2. Druk om de branders op de kookplaat aan te steken de regelknop in en draai naar hoge vlampositie. Ontsteek de branders met een aansteker of een lucifer. Houd de knop 5 - 10 seconden ingedrukt en laat los. Controleer dat de brander blijft branden en draai de knop in de gewenste positie.
3. Om de kookplaat uit te schakelen, draai de knop in de UIT positie.

Oven

1. Zorg dat de hoofdgastoevoer is ingeschakeld.
2. Om de oven aan te steken, open de deuren - druk de thermostaatknop in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de ontstekings positie. Druk de thermostaatknop in en houd vast. Druk de piëzo-ontstekingsknop - naast de thermostaatknop - in om de brander aan te steken met de vonk.
3. Houd nadat de brander ontstoken is de thermostaatknop nog 5 - 10 seconden ingedrukt voordat u deze loslaat. Controleer dat de brander blijft branden en draai de thermostaat in de gewenste positie.
4. Draai om de brander van de oven uit te schakelen de thermostaatknop in de UIT-positie.

2.4 GEBRUIKSINSTRUCTIES

Waar mogelijk dient de installateur ervoor te zorgen dat de gebruiker de instructies voor het aansteken, reinigen en correct gebruik van het apparaat goed begrijpt. Het is tevens belangrijk dat de positie van de afsluitkraan van de gastoevoer bekend wordt gemaakt aan de gebruiker en dat de noodprocedure aan de gebruiker wordt gedemonstreerd.

HOOFDSTUK 3 - ONDERHOUD EN CONVERSIE

BELANGRIJK: ZORG VOOR HET PLEGEN VAN ONDERHOUD DAT DE HOOFD GASTOEVOERKRAAN IS UITGEZET EN DAT DEZE NIET ONBEDOELD WEER KAN WORDEN AANGEZET. CONTROLEER NA IEDERE ONDERHOUDSTAAK DAT HET APPARAAT CORRECT FUNCTIONEERT EN VOER DE NOODZAKELIJKE AFSTELLINGEN UIT DIE WORDEN BESCHREVEN IN HOOFDSTUK 1.

Na het uitvoeren van een servicebeurt of het vervangen van gastransportonderdelen

ALTIJD CONTROLEREN OP GASLEKKEN!

3.1 VERWIJDERING VAN REGELPANELEN EN BRANDERS

De verschillende panelen kunnen als volgt worden verwijderd:-

3.1.1 Verwijdering van voorpaneel

1. Verwijder eerst alle regelknoppen.
2. Open de deuren van de oven en verwijder de twee schroeven aan de onderkant van het voorpaneel.
3. Verwijder de twee schroeven aan ieder uiteinde van het voorpaneel.
4. Verwijder ten slotte de 3 bevestigingsschroeven aan de voorkant van het voorpaneel.
5. Het voorpaneel kan nu van het apparaat worden verwijderd.

3.1.2 Verwijdering van de kookplaat

1. Verwijder alle pandragers, branderkoppen en branderringen.
2. Til met gebruikmaking van de openingen van de linker en rechter branders de voorkant van de kookplaat op tot een hoek van ongeveer 45 graden en trek de kookplaat dan naar voren.
3. De kookplaat moet nu vrij zijn van de ontluchting aan de achterkant en kan van het apparaat worden genomen.

3.1.3 Vervanging van de brander van de kookplaat (jet houder)

1. Verwijder de kookplaat als uiteengezet op de vorige pagina.
2. Koppel de kookplaatleiding los van de gekozen brander door de compressiemoer los te draaien aan de brander.
3. Verwijder de twee bevestigingsschroeven die de brander op zijn plaats houden.
4. De brander kan nu van het apparaat worden verwijderd.
5. De nieuwe brander dient op omgekeerd wijze te worden gemonteerd.

3.1.4 Vervanging van de ovenbrander

1. Verwijder de ovenrekken en het onderpaneel van de oven.
2. Koppel de gastoevoerpijp van de brander los van de koperen injector op de ovenbrander.
3. Koppel de thermokoppel los van de brander.
4. Koppel de elektrodekabel los van de ovenelektrode.
5. Verwijder de vier schroeven van de ovenbrander (let op dat de steun van de elektrode ook los zal komen van het apparaat door de verwijdering van bevestigingsschroeven van de brander).
6. De ovenbrander kan nu worden vervangen.
7. Om de nieuwe ovenbrander te monteren dienen de bovenstaande stappen in omgekeerde richting te worden gevolgd.

3.1.5 Reiniging

De branders dienen regelmatig te worden gereinigd om maximale werking te garanderen. Branders met een open bovenkant dienen te worden gereinigd als beschreven in de gebruiksinstructies.

Andere branders kunnen het best gereinigd worden met een draadborstel; blokkades in de poort kunnen worden verwijderd met een metalen stift en los materiaal kan er via de schacht van de brander worden uitgeschud.

3.2 INJECTORS

3.2.1 Kookplaat

1. Verwijder de branderkoppen en de ringen.
2. Verwijder voorzichtig de injector.
3. Monteer in omgekeerde volgorde.

3.2.2 Oven

1. Verwijder de brander als uiteengezet in '**Vervanging van de ovenbrander**'.
2. Haal de injector los en verwijder.
3. Monteer in omgekeerde volgorde.

3.3 THERMOKOPPELS EN VLAMBEVEILIGING

3.3.1 Magneeteenheid vlambeveiliging kookplaat

1. Om de magneeteenheid van de vlambeveiliging te verwijderen en te vervangen, dient de volgende procedure te worden gevolgd. Koppel de thermokoppel los bij de vlambeveiligingsconstructie van de gaskraan.
2. Verwijder de dop van de vlambeveiligingsconstructie aan de achterkant van de gaskraan en trek de magneeteenheid eruit en monteer weer in omgekeerde volgorde.

3.3.2 Thermokoppel kookplaat

1. Verwijder de kookplaat als uiteengezet in hoofdstuk 3.1.2.
2. Verwijder de moer die de sensor van de thermokoppel vasthoudt aan de steun voor de brander en trek de thermokoppel vanaf de onderkant door de steun.
3. Koppel de thermokoppelaansluiting los van de vlambeveiligingsconstructie aan de gaskraan en verwijder voorzichtig de thermokoppel.
4. Plaats terug in omgekeerde volgorde en draai de thermokoppel niet te vast.

3.3.3 Magneeteenheid vlambeveiliging ovenbrander

1. Koppel de verbinding van de thermokoppel los aan de vlambeveiligingsconstructie van de thermostaat.
2. Koppel de dop van de vlambeveiligingsconstructie los aan de achterkant van de thermostaat en trek de magneeteenheid eruit.
3. Plaats terug in omgekeerde volgorde en draai de thermokoppel niet te vast aan.

3.3.4 Thermokoppel oven

1. Verwijder de kookplaat als uiteengezet in hoofdstuk 3.1.2.
2. Koppel de verbinding van de thermokoppel los aan de vlambeveiligingsconstructie van de thermostaat.
3. Open de deuren van de oven, verwijder de ovenrekken en het onderpaneel van de oven.
4. Verwijder de moer waarmee de sensor van de thermokoppel aan de brandersteun bevestigd is.
5. Verwijder de thermokoppel van de steun. Trek de rest van de thermokoppel in de oven, door het gat in het linkerszijpaneel van de oven.
6. Monteer in omgekeerde volgorde waarbij u de verbinding aan de achterkant van de thermostaat niet te vast draait.

3.4 ONTSTEKINGEN EN ELEKTRODES VAN DE OVEN

De ontsteking is door middel van een piëzo-elektrische vonk en bevat geen batterijen. De eenheid bestaat uit de piëzobehuizing, kabel, aardaansluiting (indien gemonteerd) en een elektrodeconstructie. De kabel heeft een drukaansluiting aan het piëzo- en het elektrische uiteinde. De elektrodetip van de ontsteking dient 3,5 mm van de branderopening te worden geplaatst.

3.4.1 Ovenontsteking

1. Verwijder het voorpaneel als uiteengezet in hoofdstuk 3.1.1.
2. Koppel de aardaansluitingskabel (indien gemonteerd) en de elektrodekabel van de piëzobehuizing los. Verwijder de moer die de ontsteking op zijn plaats houdt en verwijder de ontsteking.

3.4.2 Ovenelektrode

Let op: Zorg ervoor dat u de elektrode niet beschadigt.

1. Verwijder de ovenrekken en het onderpaneel van de oven. Koppel de kabel los van de ontsteking naar de elektrode.
2. Schroef de M3 x 6 Torx schroef los waarmee de elektrode aan de steun bevestigd is.
3. Verwijder de elektrode en monteer in omgekeerde volgorde.

3.5 OVENTHERMOSTAAT

Thermostaatkalibratie: De thermostaat hoeft niet te worden gekalibreerd. Indien de oventemperatuur buiten de gespecificeerde toleranties komt, vervang dan de thermostaat en retourneer de defecte thermostaat aan het klantenservicecentrum.

1. Verwijder de regelknoppen en het voorpaneel als uiteengezet in hoofdstuk 3.1.1.
2. Verwijder de kookplaat als uiteengezet in hoofdstuk 3.1.2.
3. Koppel de verbinding van de thermokoppel aan de vlambeveiligingsconstructie van de thermostaat los. Koppel de ovenbrander los van de gastoevoerpijp aan de achterkant van de thermostaat.
4. Stel vanaf de binnenkant van de oven de route/locatie vast van de capillaire buis van de thermostaat.
5. Trek voorzichtig de capillaire buis van de thermostaat uit de klem. Schuif de capillaire buis naar links om het vastzittende uiteinde van de capillaire buis los te maken uit het rechter positiegat van de klem.
6. Haal de capillaire buis voorzichtig door het gat in het bovenpaneel van de oven.
7. Haal de bevestigingen los waarmee de thermostaat aan de gastoevoerbuis bevestigd is.
8. Vervang alle onderdelen in omgekeerde volgorde en vervang de O-ring afdichting indien nodig. Zorg dat u de verbinding van de thermokoppel aan de achterkant van de thermostaat niet te vast aandraait.

3.6 GASKRANEN

Let op: De vulschroeven en de lichamen zijn vervaardigd in paren en kunnen daarom niet worden uitgewisseld. Reinig daarom een kraan voordat u de andere reinigt.

1. Verwijder de regelknoppen en het voorpaneel als uiteengezet in hoofdstuk 3.1.1.
2. Verwijder de kookplaat als uiteengezet in hoofdstuk 3.1.2.
3. Koppel de verbinding van de thermokoppel los aan de vlambeveiligingsconstructie van de gaskraan. Demonteer de gastoevoerpijp aan de achterkant van de gaskraan.
4. Haal de bevestigingen los waarmee de gaskraan aan de gastoevoerbuis bevestigd is.
5. Vervang alle onderdelen in omgekeerde volgorde en vervang de O-ring afdichting indien nodig. Zorg dat u de verbinding van de thermokoppel aan de achterkant van de gaskraan niet te vast aandraait.

3.7 CONTROLELIJST FOUTEN

Als geen enkele van de branders wil branden (kookplaat of oven) volg dan de volgende controlelijst:

1. Controleer of de hoofd gastoevoer AAN is.
2. Controleer de gasdruk bij het testpunt om te controleren of er gas naar het apparaat stroomt.
3. Als er gas stroomt controleer dan de injector van de brander op blokkades.
4. Als de injector OK is controleer dan of de magneeteenheid van de vlambeveiliging aangrijpt en gas doorlaat.
5. ALLEEN OVEN - Controleer of de ontstekingselektrode een vonk afgeeft.
6. ALLEEN OVEN - Als er geen vonk is controleer dan de afstand van de vonkafstand en de kabelverbindingen van de ontsteking. Controleer ook de verbindingen van de ontsteking en de aardaansluiting (indien voorzien).
7. Als er nog geen vlam is controleer dan weer vanaf het begin.

Als er een vlam is maar deze blijft niet branden volg dan de volgende controlelijst:

1. Controleer dat de sensor van de thermokoppel goed vastzit en dat de branderpoorten open zijn.

2. Controleer dat de thermokoppel niet beschadigd is en goed vastzit aan de vlambeveiliging van de gasregeling.
3. Controleer dat de vlambeveiliging aangrijpt en de vlam laat blijven branden.
4. Als er na de bovenstaande controle nog geen regelmatige vlam blijft branden controleer dan de magneeteenheid in de regeling.

HOOFDSTUK 4 - RESERVEONDERDELEN

Geef bij het bestellen van reserveonderdelen altijd het apparaattype en het serienummer. Deze informatie kunt u vinden op het informatieplaatje aan de achterkant van het product.

GEBRUIKSHANDLEIDING

HOOFDSTUK 1 - OVER UW APPARAAT

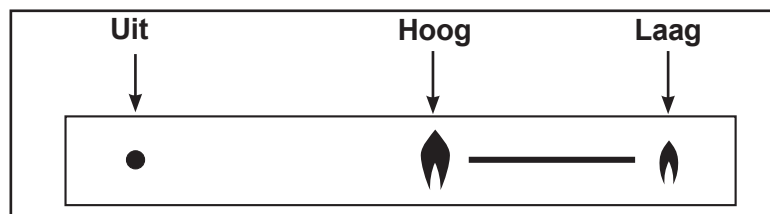
Alle modellen zijn voorzien van vlambeveiligingsapparaten die de gastoevoer naar de branders uitschakelen als de vlammen uitgaan.

De oven wordt thermostatisch geregeld.

Alle kranen zijn veiligheidskranen en voorzien van HOOG en LAAG instellingen.

Regeling kookplaat

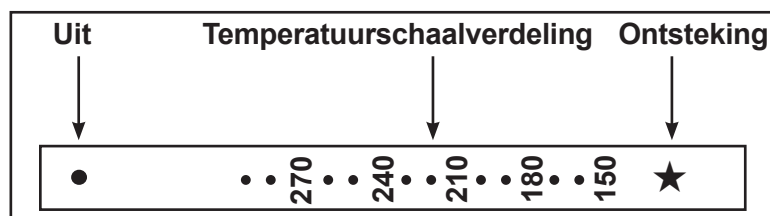
De markeringen van de regelknoppen zijn als hieronder aangegeven.



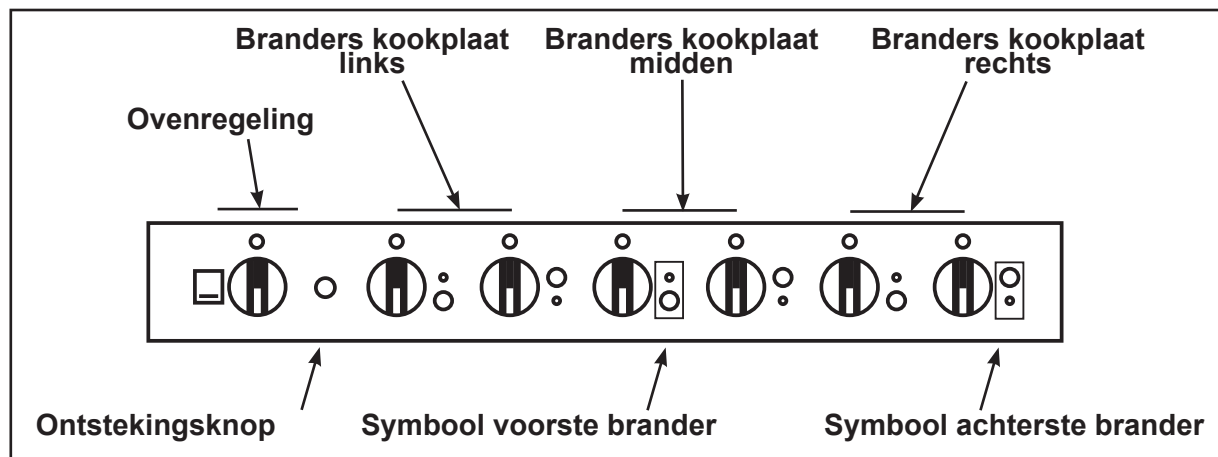
Oventhermostaat

De oven wordt thermostatisch geregeld.

De markeringen van de regelknoppen zijn in graden Celsius. **Let op:** De knop voor de vonkontsteking bevindt zich op het voorpaneel naast de regelknop voor de thermostaat.



Deze regelknoppen worden geïdentificeerd door de (hieronder getoonde) symbolen op het voorpaneel.



HOOFDSTUK 2 - AANSTEKEN EN WERKING

Kookplaat

1. Druk de knop in en zet deze in de positie hoge vlam.
2. Steek de brander aan met een aansteker of een lucifer en houd de knop 5 – 10 seconden ingedrukt voor u deze loslaat.
3. Brander moet blijven branden maar als deze uitgaat ga dan terug naar Stap 1 en herhaal de ontstekingsprocedure.
4. Wanneer de brander blijft branden, draai dan de knop in de gewenste positie.

Om de kookplaat uit te schakelen, draai de knop in de UIT positie.

BELANGRIJKE INFORMATIE

**LEES HET VOLGENDE ALSTUBLIEFT AANDACHTIG DOOR...VERMIJD MISBRUIK!
(MISBRUIK VAN HET APPARAAT KAN SCHADE TOEBRENGEN).**

Richtlijnen voor het VEILIG GEBRUIK van een warmhoudpan op de kookplaat Warmhoudpannen met afmeting 2/1 of 1/1

- Wanneer twee of meer branders van de kookplaat worden gebruikt onder een warmhoudpan, dan moet de warmtetoevoer van iedere brander worden verminderd.
- Als alleen twee branders worden gebruikt dan raden wij aan dat u een brander aan de voorkant gebruikt in combinatie met een brander aan de achterkant.
- Op een kookplaat met zes branders raden wij aan dat u de twee centrale branders gebruikt.
- Steek met de pan op de kookplaat een brander aan en draai de regelknop tegen de klok in tot een positie die niet groter is dan halverwege tussen de hoge en lage vlam symbolen.
- Herhaal deze procedure voor de overige vereiste branders.
- Draai langzaam de regelknop van iedere brander die u in gebruik heeft om de vlamgrootte aan te passen aan de vereiste warmtetoevoer.
- Het doel is om de vlammen van alle branders even hoog te laten zijn.
- Dit zorgt ervoor dat de warmte gelijkmatig over de pan en de inhoud daarvan wordt verdeeld.
- De vlammen mogen in geen geval langs de zijkant van de pan omhoog komen of op enige wijze worden verlengd.
- Als de vlammen zich verlengen houd dan de vlammen in het oog terwijl u de regelknop van de van toepassing zijnde brander tegen de klok in draait naar het lage vlamsymbool tot de vlammen normaal branden.
- Indien u propaan brandt, zorg er dan voor dat er geen overmatige gele uiteinden aan de vlammen komen hetgeen roetvorming en/of gebrekkige verbranding kan veroorzaken.
- **BLIJF VEILIG, WANNEER U EEN WARMHOUDPAN OP DE KOOKPLAAT GEBRUIKT....ALTIJD DE INHOUD LANGZAAM EN GELIJKMATIG VERHITTEN.... HOUD DE VLAMMEN LAAG**

Oven

1. Open de deuren van de oven.
2. Druk de thermostaatknop in en draai deze naar de ontstekingspositie die wordt aangegeven met een '★' en druk de regelknop in om de gastoevoer naar de ovenbrander te starten.
3. Houd de regelknop ingedrukt en druk tegelijkertijd de knop van de piëzo-ontsteking in naast de thermostaatknop van de oven (zie illustratie vorige bladzijde) om de brander van de oven van een vonk te voorzien.
4. Nadat de brander gelijkmatig brandt, houd de knop nog 5 – 10 seconden vast voor u deze loslaat.
5. Brander zou moeten blijven branden. Indien de brander niet blijft branden, wacht 3 minuten en keer dan terug naar Stap 2 en herhaal de ontstekingsprocedure.
6. Wanneer de brander blijft branden, draai dan de thermostaat in de gewenste positie.

Om de oven uit te schakelen, draai de thermostaatknop in de UIT positie.

Waarschuwing: De onderdelen rond de oven kunnen zeer heet worden wanneer de oven in gebruik is. Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeuren.

HOOFDSTUK 3 - KOOKTIPS

Kookplaat

De pandragers zijn geschikt om pannen met een maximale diameter van 125 mm tot 420 mm veilig te gebruiken.

Let op: Plaats voor maximale efficiëntie de pan in het midden boven de brander en regel de vlam met de regelknop zodat de vlammen niet aan de zijkant onder de pan uitkomen.

Rekken

Het apparaat wordt geleverd met twee ovenrekken die in ieder van de vier verschillende posities in de oven kunnen worden gebruikt. Wanneer er twee rekken worden gebruikt dienen deze zo te worden gepositioneerd dat er ten minste een rekpositie tussen deze rekken vrij blijft. Duw de rekken altijd zo ver in de oven tot de stop van het rek de achterkant van de reksteunen raakt.

Plaatafmetingen

Een oven met een breedte van 900 mm biedt ruimte aan een warmhoudplaat van 2/1. Enkele platen of warmhoudpannen moeten in het midden van de oven geplaatst worden. Platen mogen in geen enkele richting over het rek heen hangen omdat dit de warmtecirculatie nadelig zal beïnvloeden. Laat vooral NOOIT keukengerei de ruimte opvullen achter de opstaande rand van een rek.

Voorverwarmingstijd

Laat de oven ten minste 15 minuten opwarmen vanaf koud voordat u een volledige lading voedsel kookt. Zet het voedsel snel in de oven en sluit de deuren goed.

HOOFDSTUK 4 - REINIGING EN ONDERHOUD

Alle oppervlakken zijn makkelijker te reinigen als gemorst voedsel verwijderd wordt voordat het vastbrandt en als het apparaat dagelijks wordt gereinigd.

Oppervlakken van roestvrij staal

Deze oppervlakken dienen te worden gereinigd met heet water en een schoonmaakmiddel en daarna gedroogd en gepoetst te worden met een zachte doek.

Schoonmaakmiddelen met bleekmiddel, schuurmiddel of chemicaliën beschadigen of krassende oppervlakken van het roestvrij staal en moeten niet worden gebruikt.

Geëmailleerde oppervlakken

Wij raden aan om het apparaat dagelijks na gebruik te reinigen. Veeg de geëmailleerde oppervlakken schoon terwijl deze nog warm zijn met een zachte doek en heet water met een zeepoplossing. Ernstig vervuilde, verwijderbare onderdelen dienen te worden geweekt in heet water met een goedgekeurd reinigingsmiddel. Indien de onderdelen niet kunnen worden verwijderd van het apparaat zal de toepassing van warm water met een goedgekeurd schoonmaakmiddel met een nylon schuursponsje goede resultaten geven.

Kookplaat

De brander dient dagelijks te worden gereinigd. De efficiëntie van de brander zal ernstig verminderen indien deze niet dagelijks wordt gereinigd.

1. Verwijder pannendragers en de branderkoppen van de kookplaat en was alle onderdelen met heet water met een zeepoplossing volgens de gedetailleerde instructies aan het eind van het hoofdstuk.
2. Droog na het reinigen alle onderdelen grondig en zorg dat er zich geen water in de binnenkant van de branderkop meer bevindt.
3. De kookplaat kan voor reinigingsdoeleinden worden opgetild. Til met gebruikmaking van de openingen van de linker- en rechterbranders de voorkant van de kookplaat op tot een hoek van ongeveer 45 graden en trek de kookplaat dan naar voren.
4. De kookplaat weer terug plaatsen: Laat de kookplaat in een hoek van 45° op de bovenkant van het apparaat rusten en schuif naar achter tot de achterste flens onder de rand van de afzuiging zit. Laat dan de kookplaat zakken op de zijpanelen.
5. Droog de pandragers met de hand. LAAT DEZE NOOIT AAN DE LUCHT DROGEN.

REINIGINGSINSTRUCTIES VOOR DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT

De volgende instructies dienen te worden opgevolgd wanneer:

- Zich een geval van morsen heeft voorgedaan op de brander.
- De brander niet wil branden of aan blijven.
- Aan het eind van iedere dag of bereidingsperiode.

Voorzichtig: Onderdelen kunnen heet zijn dus zorg dat u zich beschermt tegen verbranding.

1. Verwijder de pandrager.
2. Verwijder de branderkop en de ring door deze omhoog te tillen.
3. Grondig reinigen met water en zeep. Zorg dat alle branderpoorten schoon zijn en vrij van etensresten of resten schoonmaakmiddel

Belangrijk: Vastzittende resten in de poorten kunnen worden verwijderd met een niet-metalen voorwerp zoals een cocktailprikker. De onderkant dient te worden gereinigd met een zachte borstel. Droog de branders met een zachte doek en blaas de poorten door om te zorgen dat er geen blokkades zijn.

4. Reinig eventueel gemorst voedsel van de branderringen, en zorg dat alle etensresten en resten van reinigingsmiddel verwijderd zijn. Droog de ringen grondig waarbij u ervoor zorgt de vlamsensor niet te beschadigen.

Belangrijk: Laat geen resten door morsen of reiniging in de grote gaten in de branderringen komen.

5. Plaats de branderkoppen en ringen weer op de onderkant van de brander en zorg dat de kop past in de uitsparingen in de branderring.
6. Wanneer de kop van de brander goed geplaatst is zal deze niet draaien. 6 Steek de brander aan om te controleren dat deze correct werkt.

Let op: Zorg dat alle onderdelen goed droog zijn voordat u de brander probeert aan te steken.

Let op: Dit proces dient te worden uitgevoerd voordat u een servicemonteur belt.

Defecten die het gevolg zijn van onvoldoende reiniging kan tot gevolg hebben dat u moet betalen voor uitgevoerde werkzaamheden.

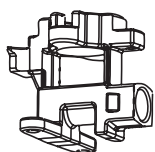
Oven

Reinig de oven terwijl deze nog warm is maar niet heet. De geëmailleerde onderplaat kunt u eruit tillen. De rekhouders kunnen worden verwijderd door de vier bevestigingen los te halen. De onderplaat van de oven kan eruit worden genomen door deze aan de voorkant op te tillen en naar u toe te trekken.

LIJST RESERVEONDERDELEN

Onderdeelnummer	Beschrijving	Aantal
502989600	Beugel steun elektrode	1
082986600	Branderconstructier	1
082982600	Branderkopconstructie	6
082982500	Branderring	6
532991800	Ovendeur buitenkant linkerzijde	1
532991900	Ovendeur buitenkant rechterzijde	1
502991600	Binnenpaneel ovendeurr	2
082510900	Elektrode oven	1
502992400	Voorpaneel	1
081502200	Generator piëzo-ontsteking zwart	1
080482809	Ontstekingskabel	1
082983500	Handvat deur	2
012980500	Kookplaatconstructie	1
082988100	Injector aardgas (oven)	1
082988101	Injector propaangas (oven)	1
082983800	Regelknop (kookplaat)	6
082983801	Regelknop (oven)	1
080125000	Borgmoer thermokoppel	7
082984000	Pandrager	3
081367387	Schroef M3x6 Torx	1
082993800	Ovenafdichting	1
082986700	Ovenrek	2
502992900	Steunstift rail achterkant	1
082821300	Thermokoppel 1500 mm	1
082980700	Thermokoppel kookplaat	6
083065000	Thermostaat oven	1
083064900	Stift kookplaat aardgas	6
083064901	Stift kookplaat propaangas	6
082983600	Wiel (zonder rem)	2
082983601	Wiel (met rem)	2
083124801	Handleiding	1

Kookplaat Type 1



Aardgas, Injector &
Houder 082982400 x6

Propaangas, Injector &
Houder 082982401 x6

Kookplaat Type 2



Houder
082982402 x6

Aardgas, Injector
083128101 x6

Propaangas, Injector
083128100 x6

 : 00 44 (0)151 432 7366

@: info@gdha.com

Glen Dimplex Professional Appliances
(A Division of Glen Dimplex Home Appliances)
Stoney Lane,
Prescot,
Merseyside, UK, L35 2XW

www.burco.co.uk



GLEN DIMPLEX
PROFESSIONAL APPLIANCES